

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ

Освітній ступінь «Бакалавр»  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»,  
освітня програма «Готельно-ресторанна справа»  
Державний екзамен з професійно-орієнтованих дисциплін

1. Аналіз основних показників господарської діяльності закладу харчування.
2. Географія релігійного туризму світу. Найважливіші центри паломництва у світі.
3. Міжнародні готельні мережі.
4. Міжнародні та національні готельні мережі на ринку готельних послуг України. Особливості ведення готельного бізнесу в Україні.
5. Автоматизовані системи управління готельно-ресторанного бізнесу.
6. Особливості сервірування столів. Попереднє сервірування столу.
7. Номерний фонд готелів. Класифікація готельних номерів. Вимоги до номерів, їх оснащеність.
8. Види кулінарної обробки продуктів.
9. Туроперейтинг. Класифікація, види, функції та профіль діяльності туроператорів.
10. Історія організації дозвілля. Типологія анімаційних туристичних програм.
11. Техніка обслуговування гостей напоями. Кваліфікаційні вимоги до сомельє.
12. Бальнеологічні ресурси України.
13. Сучасні засоби розміщення, типізація та класифікація. Система класифікації готелів у світі.
14. М'ясні страви у харчуванні. Процеси, що відбуваються в м'ясі під час теплової обробки.
15. Туристсько-країнознавча характеристика країн Південно-Східної Азії: Китай, Японія.
16. Служби готельного підприємства.
17. Перші страви у харчуванні, їх класифікація.
18. Подорожі в географічні відкриття XVII–XVIII ст. розвиток системи гостинності в XVII–XVIII ст. Види й значення подорожей.
19. Технологія та організація прийому–розміщення–виїзду гостей у готелях.
20. Меню в закладах ресторанного господарства.
21. Виставкова діяльність як інструмент маркетингу. Функції виставок у системі маркетингових комунікацій.
22. Технологія створення і реалізації анімаційних програм. Особливості надання анімаційних послуг.

23. Правила і техніка подавання напоїв. Обслуговування споживачів напоями. Карта вин.
24. Наукове дослідження, його характеристика та етапи проведення.
25. Ринок готельних послуг України: сутність та структура. Умови, критерії та ознаки сегментації ринку готельних послуг України.
26. Страви і гарніри з картоплі, овочів і грибів.
27. Нормативно-правова база діловодства в готельно-ресторанному бізнесі і туризмі.
28. Лікувальне харчування.
29. Аналіз основних показників господарської діяльності готелю.
30. Туристичний продукт та його складові. Класифікація туристичного продукту.
31. Етногастрономія. Основні принципи підбору вин та інших алкогольних напоїв.
32. Правила складання та оформлення документів в готельно-ресторанному бізнесі і туризмі.
33. Туристсько-країнознавча характеристика країн Північної Африки. Марокко і Туніс.
34. Охарактеризувати історію розвитку засобів розміщення в Україні та світі (Стародавній період (IV тисячоліття до н. е. – 476 р. н. е.). Період Середньовіччя (V–XV ст.). Новий час (XVI ст. – початок XX ст.).
35. Страви і гарніри з круп, бобових і макаронних виробів.
36. Туристичне районування світу. Особливості районування в міжнародному туризмі.
37. Моделі та основні концепції гостинності.
38. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства з чайною концепцією. Сучасний чайний етикет.
39. Організація туристичних подорожей туроператором. Основні схеми співпраці з постачальниками туристичних послуг.
40. Організація праці в готельному підприємстві.
41. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.
42. Класифікація оборонних споруд. Видатні пам'ятки фортифікаційного зодчества України. Використання замків і фортець в туризмі.
43. Ігровий бізнес в туристичній анімаційній діяльності.
44. Організація обслуговування тютюновими виробами (кальєнопаління) в закладах ресторанного господарства. Кальєнна карта.
45. Термінологія та класифікація виставково-ярмаркової діяльності.
46. Основи організації закладів ресторанного господарства при засобах розміщення.
47. Рибні страви у харчуванні, їх класифікація. Процеси, що відбуваються в рибі під час теплової кулінарної обробки.
48. Організація наукової діяльності в Україні.
49. Просторово-часові особливості розвитку готельної індустрії в Україні.
50. Банкет за столом з повним та частковим обслуговуванням офіціантами.

51. Інформаційні технології у реалізації маркетингових функцій. Електронний бізнес підприємства.
52. Страви з сільськогосподарської птиці, дичини і кролика.
53. Обслуговування гостей у житловій частині готелю. Обслуговуючий технічний цикл «Клінінгові технології» та «Ведення білизняного господарства».
54. Класифікації в туризмі (за видами і формами, маршрутів і турів, туристичних підприємств, туристичного обслуговування).
55. Готельне господарство світу на сучасному етапі, проблеми та перспективи розвитку.
56. Організація обслуговування в барах. Правила подавання пива. Правила приготування та подавання змішаних напоїв.
57. Туристсько-країнознавча характеристика країн Близького Сходу: Туреччина, Єгипет, ОАЕ.
58. Стратегія та пріоритетні напрямки розвитку готельної індустрії України. Програми розвитку індустрії гостинності в Україні.
59. Солодкі страви, їх класифікація.
60. Географія ділового туризму світу.
61. Якість готельних послуг та культури обслуговування. Поведінкові стандарти.
62. Організація обслуговування у кав'ярні. Організація робочого місця бариста.
63. Післявиставковий маркетинг. Економічний аналіз ризиків участі у виставці.
64. Організація анімаційних послуг у засобах розміщення. Дитяча анімація і спорт.
65. Основи державного регулювання готельної сфери України. Сертифікація готельних послуг. Напрями державної підтримки розвитку готельного господарства країни.
66. Рекреаційно-туристичні ресурси: сутність та класифікації.
67. Страви з яєць. Способи варіння яєць.
68. Карнавальна та святкова культура народів світу.
69. Розвиток релігійного туризму в Україні. Найважливіші центри паломництва.
70. Призначення, склад та особливості підготовки організаційно-розпорядчих документів в готельно-ресторанному бізнесі і туризмі.
71. Холодні страви та закуски у харчуванні. Вимоги до оформлення холодних страв і закусок.
72. Рекреаційно-туристична характеристика Івано-Франківської та Львівської областей. Регіональні пріоритети та перспективи розвитку туризму.
73. Інженерне і санітарно-технічне устаткування готельних комплексів.
74. Техніка приготування і подавання кави та кавових напоїв.
75. Рекреаційно-туристична характеристика складових Північноамериканського рекреаційного макрорайону: Канада і США.
76. Основи режисури культурно-дозвіллевих програм туристичної анімації.

77. Організація кейтерингового обслуговування.

78. Історичні етапи розвитку туризму. Розвиток подорожей в стародавньому світі. Інфраструктура для подорожуючих і традиції гостинності.

79. Формування предметно-просторового середовища готелю.

80. Технологія приготування страв з сиру.

81. Природно-заповідні території України як об'єкти туризму. Класифікація об'єктів природно-заповідного фонду. Особливості їх використання в туризмі.