

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ**

**на Атестаційний кваліфікаційний екзамен («Готельно-ресторанна справа»)  
освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр зі спеціальності  
241 Готельно-ресторанна справа (ЕК № 3, 2024 р.)**

### **Кафедра туризму**

1. Бізнес-план як кінцевий продукт бізнес-планування.
2. Бізнес-планування – основна функція управління.
3. Бронювання туру і туристичний ваучер.
4. Визначення поняття якості.
5. Вимоги щодо персоналу готельних підприємств.
6. Вплив пандемії COVID-19 на розвиток туризму.
7. Дати визначення понять: «туризм», «турист», «туристична індустрія», «туристична дестинація».
8. Елементи проектування закладів ресторанного господарства.
9. Закон України «Про туризм» та його структура.
10. Засоби розміщення готельного типу.
11. Захист прав споживачів продукції та послуг в Україні.
12. Зміст бізнес-планування готельно-ресторанного господарств.
13. Інактивний підхід до планування.
14. Інтерактивний підхід до планування.
15. Історико-культурні туристичні ресурси України.
16. Карпатський рекреаційно-туристичний регіон.
17. Категоризація готелів у країнах світу.
18. Класифікації туризму. Основні види і форми туризму.
19. Концепція життєвого циклу продукції, характеристика його стадій.
20. Критерії поділу туризму на певні види.
21. Львів як туристичний центр.
22. Медичне страхування і страхування від нещасних випадків.
23. Методи оцінки якості продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві.
24. Міжнародна системи типології номерів у готелях.
25. Міжнародні документи про туризм.
26. Міжнародні туристичні організації.
27. Місце та організація служби бронювання у готелях.
28. Назвіть особливості транзитної, складської форми постачання товарів у закладах ресторанного господарства.
29. Нормування праці у закладах ресторанного господарства.
30. Об'єкти бізнес-планування готельно-ресторанного господарства.
31. Об'єкти ЮНЕСКО на території України.
32. Опишіть класифікацію кейтерингового обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.
33. Опишіть класифікацію методів і форм обслуговування у закладах ресторанного господарства.

34. Опишіть оперативне планування виробництва та класифікацію меню у закладах ресторанного господарства.
35. Опишіть організацію роботи кондитерських цехів різної потужності у закладах ресторанного господарства.
36. Опишіть організацію роботи м'ясного, рибного, м'ясо-рибного цехів у закладах ресторанного господарства.
37. Опишіть організацію роботи овочевого, гарячого та холодного цеху у закладах ресторанного господарства.
38. Опишіть основні напрями науково-технічного процесу в ресторанному господарстві.
39. Організатори туризму. Туроператори і турагенти.
40. Основні критерії класифікації закладів розміщення.
41. Основні періоди у розвитку підходів до змісту поняття якості.
42. Основні підсистеми туристичної індустрії: організаційно-регуляторна, функціональна, територіально-господарська.
43. Основні служби у готелях.
44. Основні туристичні регіони світу та характеристики їх туристичних потоків.
45. Основні форми пізнавального і відпочинкового туризму.
46. Особливості обслуговування туристів автомобільним і водним транспортом.
47. Особливості обслуговування туристів залізничним і авіаційним транспортом.
48. Особливості турагентської діяльності.
49. Особливості туроператорської діяльності. Типи туроператорів.
50. Охарактеризуйте джерела продовольчого постачання закладів ресторанного господарства.
51. Охарактеризуйте послуги закладів ресторанного господарства та їх класифікацію.
52. Безпека в туризмі.
53. Поняття конкурентоспроможності.
54. Поняття послуги. Особливості туристичної послуги.
55. Поняття про готель та готельні послуги: сутність, види та особливості.
56. Поняття та завдання кваліметрії.
57. Поняття туристичного продукту, туристичної послуги, туристичного пакету.
58. Преактивний підхід до планування.
59. Предмет бізнес-планування готельно-ресторанного господарства.
60. Природні туристичні ресурси України.
61. Природні, історико-культурні і соціально-економічні туристичні ресурси.
62. Реактивний підхід до планування.
63. Рівні якості продукції та послуг, їх характеристика та методи оцінки.
64. Роль якості у формуванні конкурентоспроможності продукції, послуг.
65. Складові частини туристичного господарства.
66. Страхування в туризмі.
67. Структура бізнес-плану.
68. Структура, функціональні та кваліфікаційні вимоги щодо персоналу служби прийому і розміщення.

69. Суб'єти туристичного ринку.
70. Суть та значення класифікації готельних підприємств.
71. Транспортне обслуговування туристів.
72. Туристичні центри і регіони України.
73. Укажіть основні напрями наукової організації праці та завдання у ресторанному господарстві.
74. Характеристика міжнародного туристичного руху.
75. Якість як економічна категорія.