

**ПИТАННЯ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ**  
**з дисципліни «Організація ресторанного господарства»**

1. Основні тенденції розвитку ресторанного господарства.
2. Характеристика послуг в закладах ресторанного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства. Характеристика типів закладів ресторанного господарства.
4. Матеріально-технічна база для організації обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.
5. Характеристика видів обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства різних типів та класів.
6. Загальні підходи щодо розробки меню для різних типів закладів ресторанного господарства та контингентів споживачів.
7. Організація обслуговування бенкетів і прийомів та інших свят.
8. Організація обслуговування бенкетів за столом.
9. Організація обслуговування дипломатичних прийомів. Класифікація.
10. Проведення бенкет-фуршет. Правила подачі страв та напоїв.
11. Проведення бенкет-фуршет-десерт. Правила подачі страв та напоїв.
12. Підготовча робота до бенкету за типом “шведський стіл”, бенкету-фуршету. Вимоги до оформлення цих бенкетів. Вибір посуду, напоїв, страв.
13. Перші страви. Асортимент продукції. Правила подавання перших страв.
14. Другі страви. Асортимент. Температурний режим.
15. Особливості подання других страв.
16. Солодкі страви. Правила подання солодких страв та напоїв.
17. Особливості організації харчування туристів.
18. Організація харчування мешканців готелів.
19. Обслуговування споживачів (організація харчування) на різних видах транспорту(ж\д, авіо, водний).
20. Організація роботи доготівельних цехів. Забезпечення заходів з охорони праці.
21. Організація роботи овочевого цеху і цеху з обробки зелені. Забезпечення заходів з охорони праці.
22. Організація роботи м'ясо-рибного цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
23. Організація роботи гарячого цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
24. Організація роботи холодного цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
25. Організація праці в кондитерському цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
26. Організація роботи борошняного цеху. Забезпечення заходів з охорони праці.
27. Організація роботи цеху обробки напівфабрикатів. Забезпечення заходів з охорони праці.
28. Організація постачання в ЗРГ.
29. Організація приймання продовольчих товарів.

**ПИТАННЯ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ**  
**з дисципліни «Організація готельного господарства»**

1. Особливості організації праці в готельному господарстві. Професійно-кваліфікаційна структура працівників.
2. Сучасні тенденції розвитку світового готельного бізнесу.
3. Типологія засобів розміщення.
4. Світові системи класифікації готелів.
5. Еко-готель. Критерії і вимоги.
6. Бутік-готелі. Особливості функціонування і сервісу.
7. Бізнес-готелі. Характеристика і особливості надання бізнес-послуг.
8. Курортні готелі – їх призначення. Специфічні особливості місцезнаходження, медичного обслуговування, надання профілактичного та дієтичного харчування, наявності торговельної мережі лікувальних і курортних товарів, внутрішнього обладнання номерів, широкого кола додаткових послуг.
9. Автоматизація процесу прийому і розміщення туристів у готелі. Система бронювання і резервування місць у готелях.
10. Склад приміщень готельного господарства залежно від груп та їх основне призначення: приміщення житлової групи, приміщення адміністративної групи; приміщення вестибюльної групи; приміщення ресторанного господарства; приміщення господарського і складського призначення; приміщення культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування.
11. Склад клінінгової служби та основні посадові обов'язки
12. Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готельного господарства: адміністративно-управлінська, юридична, економічна, технічна.
13. Види прибиральних робіт у готелях та їх характеристика.
14. Послідовність прибирання номерів. Технологія щоденного прибирання однокімнатного номера.
15. Сертифікація й стандартизація послуг гостинності.
16. Класифікація підприємств індустрії гостинності в Україні та їх характеристика.
17. Організація додаткових послуг в готелі.
18. Стандарти безпеки послуг гостинності. Протипожежна система безпеки в готелях.
19. Організація приміщень вестибюльної групи. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи та їх зонування для різних типів готелів.
20. Основа класифікації готельного господарства України – міжнародна система «зірок». Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика.
21. Види, функції та завдання підприємств індустрії гостинності.
22. Структурні зміни на ринку засобів розміщення.
23. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення. Приміщення спортивно-рекреаційного обслуговування в межах будівлі готельного господарства і прилеглий до нього території.
24. Характеристика міжнародного ринку послуг гостинності.

25. Глобальні системи резервування й бронювання.
26. Автоматизована система управління та модифікація прикладних програм підприємства індустрії гостинності.
27. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного - господарства країною Головні критерії, що визначає категорію готелю.
28. Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств (СПР). Характеристика основних положень прийому гостя.
29. Організація санітарної служби в готельному господарстві. Основні вимоги до санітарного стану приміщень, навколишньої території готельного господарства.
30. Організаційні форми управління підприємств готельного типу: комплексна і лінійно-функціональна.
31. Інноваційні форми надання послуг гостинності.
32. Якість готельних послуг, як інструмент конкурентоспроможності.
33. Організаційна структура управління підприємства гостинності – лінійна і функціональна.
34. Туристично-екскурсійні готелі (туристичні. готелі для масового туризму). Особливості структури приміщень і роботи служб.
35. Правила проведення сертифікації готельних послуг.
36. Характеристика мережі готелів Hilton.
37. Характеристика мережі готелів Radisson.
38. Характеристика мережі готелів Nayatt.
39. Головні чинники становлення і розвитку сфери гостинності.
40. Міжнародна характеристика номерного фонду готелю.
41. Загальні вимоги до наявності різних типів номерів в готелях різної категорії (1\* - 5\*).
42. Мотель особливості інфраструктури та обслуговування.
43. Спа-готель. Особливості роботи служб.
44. Характеристика організації роботи служб спеціалізованих готелів – агро – і дайвінг -.
45. Ботелі і горнолижні готелі. Особливості інфраструктури і сервісного обслуговування.
46. Організація роботи служб і їх специфіка на базах відпочинку і котеджах.

**ПИТАННЯ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ**  
**з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»**

1. Способи та особливості класичної нарізки овочів та їх застосування (приклади страв).
2. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з молока, яєць та продуктів їх переробки.
3. Особливості української національної кухні (типові продукти, національні страви та особливості їх приготування – приклади )
4. Основи технології виробництва виробів з пісочного та листкового тіста. Загальні правила приготування та реалізації за групами. Умови й термін зберігання та реалізації виробів з пісочного та листкового тіста; вимоги до якості.
5. Класифікація напівфабрикатів з м'яса за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з м'яса. Характеристика механічної кулінарної обробки з м'яса.
6. Класифікація дріжджового тіста та виробів з нього за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва дріжджового тіста та виробів з нього.
7. Роль холодних страв та закусок у харчуванні, характеристика харчової та біологічної цінності. Класифікація за сукупними ознаками, закономірності формування асортименту, призначення.
8. Класифікація страв та кулінарних виробів з круп, бобових та продуктів їх переробки за сукупними ознаками.
9. Хімічний склад і харчова цінність м'яса і м'ясних продуктів. Описати ступені готовності м'яса. Дати характеристику кожного ступеня просмажування.
10. Описати ступені готовності м'яса. Дати характеристику кожного ступеня просмажування.
11. Характеристика вітамінів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
12. Основи технології виробництва супів за групами. Загальні правила приготування та реалізація супів за групами.
13. Харчова цінність страв і виробів із борошна. Технологічні властивості борошна.
14. Технологія бісквітного тіста (основний, буше, масляний бісквіт).
15. Характеристика вуглеводів як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва ЗРГ. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
16. Особливості технології заварного тіста, асортимент виробів з нього, дефекти при порушенні технології.
17. Опишіть технологію та особливості приготування білого бульйону.
18. Характеристика харчової, біологічної, енергетичної цінності кулінарної продукції з птиці. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з птиці для різних типів ЗРГ і різних категорій споживачів.

19. Класифікація напівфабрикатів з риби за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з риби. Характеристика механічної кулінарної обробки з риби.
20. Класифікація напівфабрикатів з птиці за сукупними ознаками. Принципова схема технологічного процесу виробництва напівфабрикатів з птиці. Характеристика механічної кулінарної обробки з птиці.
21. Білково-збивне тісто. Особливості технології.
22. Пиріжки, кулебяки, розтягаї. Технологія їх приготування.
23. Основні види заправок та холодних соусів для салатів.
24. Опишіть технологію червоного соусу основного і наведіть приклади похідних соусів.
25. Опишіть особливості технології приготування страв із запеченого м'яса. Наведіть їх харчову цінність.
26. Кулінарне розбирання і обвалювання свинячої туші.
27. Характеристика білків як компонентів сировини для виробництва продукції власного виробництва закладів ресторанного господарства. Значення у технологічному процесі, їх зміни під дією технологічних чинників.
28. Охарактеризуйте основні види теплової та кулінарної обробки сировини рослинного та тваринного походження.
29. Желе, муси, самбуки. Технологія приготування, правила подачі.
30. Класифікація та особливості первинної обробки нерибних продуктів моря.