

**ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ  
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

**КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**



**ПРОГРАМА  
ДОДАТКОВОГО  
ВСТУПНОГО ІСПИТУ**

**до аспірантури**

**для здобуття наукового ступеня доктора філософії**

**за спеціальністю**

**241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»**

**«ЗАТВЕРДЖЕНО»**

на засіданні кафедри

готельно-ресторанного бізнесу

протокол № 14 від 28.06.2024

Завідувач кафедри,

професор \_\_\_\_\_ М.З. Паска

ЛЬВІВ – 2024

## ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Ця програма розроблена для проведення додаткового вступного іспиту зі спеціальності при вступі на навчання до аспірантури для здобуття наукового ступеня доктора філософії за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для вступників на основі освітнього ступеня магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста) за неспорідненими спеціальностями.

Мета додаткового вступного іспиту зі спеціальності полягає у перевірці набутих вступником компетентностей і програмних результатів навчання, що визначені стандартом вищої освіти України першого (бакалаврського) та другого (магістерського) рівня вищої освіти з відповідної спеціальності.

Рівень знань вступника та їх відповідність вимогам до навчання в аспірантурі для здобуття наукового ступеня доктора філософії зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» визначається згідно критеріїв оцінювання <https://www.ldufk.edu.ua/index.php/vstupniku.html>

## ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ

Додатковий вступний іспит зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» базується на вивченні таких дисциплін: «Технології ресторанної продукції», «Організація готельного господарства», «Менеджмент у готельно-ресторанному бізнесі».

## ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ

### ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ

Загальні поняття інноваційної діяльності. Основні принципи удосконалення технологій харчової продукції. Теоретичні положення та інноваційні технології кулінарної продукції. Теоретичні основи утворення і стійкості дисперсних систем.

Інноваційні технології соусів. Інноваційні технології кулінарної продукції з овочів, плодів і грибів. Інноваційні технології кулінарної продукції з крупів, бобових і макаронних виробів.

Теоретичні і практичні аспекти технологій кулінарної продукції з гідробіонтів. Моделювання рецептурного складу та технологічні аспекти кулінарної продукції з м'яса і м'ясних продуктів. Інноваційні технології кулінарної продукції з молока, молочних продуктів, яєць та сиру.

Напрямки удосконалення технологій супів. Теоретичні основи гелеутворення та шляхи удосконалення гелеподібних кондитерських мас. Теоретичні основи піноутворення та шляхи удосконалення піноподібних кондитерських мас. Інноваційні ресторани технології виробництва солодких страв. Фізико-хімічні процеси отримання цукристих та шоколадної мас.

Інноваційні ресторанны технології оздоблювальних напівфабрикатів. Інноваційні технології борошняних страв та виробів.

Фізико-хімічні процеси отримання харчових мас та інноваційні технології виробів з борошна. Властивості емульсій, що сприяють удосконаленню технології виробів з борошна.

Пріоритетні напрямки удосконалення технологій виробів з борошна. Технологічні властивості борошна як сировини в технологіях галузі. Підвищення біологічної активності хлібопекарських дріжджів. Наукові основи тістоутворення. Теоретичні основи формування фізико-хімічних і структурно-механічних показників якості виробів з борошна. Інноваційні технології виробів з борошна.

Основні положення концепції оптимального харчування. Концепція функціонального харчування. Поняття функціонального продукту. Концепція спрямованого (цільового) харчування. Основні положення концепції індивідуального (персоніфікованого) харчування. Поняття дієтичного харчування.

Сучасні напрями та формати ресторанного господарства. Теоретичні основи запобігання псуванню харчової продукції під час зберігання. Пріоритетні напрямки сучасного харчування. Сучасні напрями та формати ресторанного господарства.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281-2004. [Чинний від 2004-07-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2004. 16 с. (Національні стандарти України).

2. Послуги туристичні. Класифікація готелів : ДСТУ 4269:2003. – [Чинний від 2004-07-01]. К. : Держспоживстандарт України, 2003. 13 с. (Національні стандарти України).

3. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства : навчальний посібник / О. С. Павлюченко, А. В. Гавриш, Л. О. Шаран. Київ: НУХТ, 2017. 227с.

4. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. К.: ЦУЛ, 2009. 342 с.

5. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів : навч. посіб. / Л.О.Радченко, О.В.Новікова, Л.Д.Льовшина та ін. Х.: Світ книг, 2012. 288 с.

6. Доценко, В.Ф. Устаткування закладів ресторанного господарства: підручник / В.Ф. Доценко, В.О.Губеня. Київ: Кондор-Видавництво, 2016. 635 с.

7. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник.: [для вищ. навч. закл.] / За ред. П'ятницької Н.О. 2-ге вид. перероб. та допов. К.: центр учбової літератури, 2011. 584 с.

8. Організація ресторанного господарства [Електронний ресурс] : методичні рекомендації до вивчення дисципліни та виконання контрольної роботи для студентів освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / уклад. О.С. Павлюченко, О.В.Коваль – К. : НУХТ, 2016. 60 с.

9. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / О.В.Новікова, Л.О.Радченко, К.П. Вініченко та ін. Х.: Світ книг, 2014. 411 с.

10. Репозитарій Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського

<https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/38>

### **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ «ТЕХНОЛОГІЇ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ»**

1. Розробка новітніх технологій ресторанної продукції на основі емульгуючих, піноутворюючих, стабілізуючих харчових систем для солодких страви та соусів. Становлення і розвиток харчової науки. Концепції харчування.

2. Характеристика драглеутворювачів для продукції ресторанного господарства. Механізм драгле утворення агару та пектину. Інноваційні ресторанны технології оздоблювальних напівфабрикатів з використанням драглеутворювачів.

3. Інноваційні ресторанны технології виробництва страв з гідро біонтів; значення продукції в раціоні харчування. Характеристика сировини. Аналіз рецептурного складу. Проблемні ділянки технологічного процесу виробництва.

4. Інноваційні технології оздоблювальних напівфабрикатів та страв з драглеподібною та піноподібною структурою.

5. Характеристика основних принципів удосконалення технологій: найкращого використання сировини; скорочення часу процесу; раціонального використання енергії; найкращого використання обладнання; оптимального варіанту; мінімального нанесення шкоди навколишньому середовищу.

6. Сучасні напрямки удосконалення технологій борошняних кондитерських виробів. Шляхи підвищення харчової та біологічної цінностей борошняних кондитерських виробів.

7. Розробка новітніх технологій борошняних виробів підвищеної харчової цінності і надання їй функціональних властивостей. Продукція спеціального призначення.

8. Теоретичні та практичні аспекти використання сировини рослинного та тваринного походження в інноваційних технологіях хлібобулочних виробів для підвищення біологічної цінності.

9. Закономірності фізико-хімічних процесів, що лежать в основі одержання помадних та шоколадних мас, та сучасні напрямки удосконалення цих процесів. Фактори, що впливають на якість помадних та шоколадних мас.

10. Регулювання технологічних процесів виробництва ресторанної продукції шляхом використання емульгаторів та структуроутворювачів.

11. Теоретичні основи формування органолептичних показників якості виробів з борошна. Фізико-хімічні і колоїдні процеси під час випікання борошняних кондитерських виробів.

12. Структура та стан харчування різних груп населення: здоров'я і його залежність від різних чинників. Харчування як основний чинник впливу на здоров'я людини.

13. Основні передумови створення оздоровчих харчових продуктів: особливості формування поглядів фахівців-технологів третього тисячоліття щодо оздоровчого харчування. Соціальні та економічні передумови створення в Україні індустрії здорового харчування.

14. Технології харчових продуктів оздоровчого призначення: склад харчового раціону. Піраміди харчування. Оздоровчий харчовий раціон. Типологія харчування. Забруднення довкілля і якість харчових продуктів.

15. Збагачення харчових продуктів вітамінами: необхідність і доцільність збагачення харчових продуктів мікронутрієнтами, дефіцит вітаміну А.

16. Дієтичні добавки як додаткове джерело есенціальних біологічно активних речовин: значення дієтичних добавок у харчуванні людини; інгредієнти у виробництві дієтичних добавок.

17. Інноваційні технології виробництва хлібобулочних виробів. Харчові інгредієнти та нова сировина для продукції, наукове обґрунтування їхнього призначення. Інтенсифікація технологічних стадій.

## **ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА**

### **ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ**

Сучасні тенденції розвитку світової індустрії гостинності. Поглиблення спеціалізації готельної пропозиції. Утворення міжнародних готельних ланцюгів. Процес глобалізації індустрії гостинності. Розвиток мережі малих підприємств. Впровадження комп'ютерних технологій індустрію гостинності.

Сучасні тенденції розвитку готельного господарства України.

Нормативно-правове регулювання діяльності готельних підприємств України. Правові засади функціонування готельних підприємств. Сертифікація готельних послуг та порядок її проведення. Структурно-логічна схема проведення обов'язкової сертифікації готельних послуг. Правила користування готелями і аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг.

Типізація готельних підприємств. Фактори, що впливають на типізацію готельного господарства. Характеристика основних типів готельних підприємств. Характеристика готельних підприємств для відпочинку. Характеристика лікувально-оздоровчих готельних підприємств.

Класифікація готельних підприємств. Історичні та сучасні підходи до класифікації готельних підприємств. Принципи класифікації готельних підприємств. Види класифікацій засобів розміщення. Класифікація за категоріями. Загальні вимоги до готельних підприємств. Класифікація готельних підприємств України. Організація і технологія обслуговування в засобах розміщення. Характеристика етапів надання послуг. Види послуг, що надаються готельним господарством. Поділ послуг за функціональним призначенням. Найважливіші відмінності між послугами гостинності та виробничими послугами.

Порядок оформлення прийому туриста у готель. Порядок збереження і повернення забутих мешканцями готелю речей. Розрахунки за проживання та послуги у готелі. Організація надання додаткових послуг у готелі. Поняття та види додаткових послуг у готелях, форми їх надання. Додаткові послуги, що надаються безкоштовно. Організація надання бізнес-послуг у готельному комплексі.

Сучасні інформаційні технології в управлінні готелем. Автоматизація управління діяльністю готелем. Інформаційний центр у готелі. Інформаційні потоки у системі управління готелем. Організація та технологія бронювання послуг в засобі розміщення. Система бронювання і резервування місць у готельних господарствах.

Організація інтер'єру в засобах розміщення. Роль декоративного мистецтва у художньому оформленні інтер'єру приміщень готельних підприємств. Оздоблювальні матеріали, елементи декоративного мистецтва. Кольори та освітлення в інтер'єрі. Організація матеріально-технічного постачання, санітарно-технічного та інженерно-технічного обслуговування в засобах розміщення. Технологія прибиральних робіт в засобах розміщення. Технологія прибиральних робіт навколишньої території. Технологія прибиральних робіт у житлових приміщеннях.

Основи організації закладів ресторанного господарства готельних підприємств. Ресторанне господарство як складова індустрії туризму та готельного господарства. Організація обслуговування споживачів готельних послуг у закладах ресторанного господарства. Організація дозвілля у засобах розміщення. Сучасний стан організації дозвілля у засобах розміщення. Класифікація підприємств сфери дозвілля. індустрії дозвілля.

Організаційна структура готельного бізнесу. Значення організаційної структури. Типи організаційних структур. Якість обслуговування у готельній сфері. Поняття якості готельних послуг. Система управління якістю готельних

послуг. Культура обслуговування в засобах розміщення. Суть психології обслуговування у готельному господарстві. Поняття культури обслуговування, норми поведінки людей у процесі спілкування. Фактори, що впливають на результат якості обслуговування. Естетика готельного обслуговування. Культура поведінки працівників готельних підприємств

## ЛІТЕРАТУРА

1. Банько В. Г. Будівлі, споруди та обладнання туристських комплексів: навч. посібн. [Текст] / В. Г. Банько - 2-е вид., перероб и доп. - К.: Дакор, 2008. - 328 с.
2. Бойко М. Г. Готельна справа: підручник [Електронне видання] / М.Г. Бойко. - К. : КНТЕУ, 2015.
3. Головка О. М. Організація готельного господарства : навч. посіб. [Текст] / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець. - К. : Кондор, 2011. - 410 с.
4. Ковешніков В.С. Організація готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев.- К. : Кондор, 2015. - 752 с.
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи. Навч. посіб. [Текст] / Г. Я. Круль. - К. : Центр учбової літератури, 2011. - 368 с.
6. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посіб. 2-вид. перероб. та доп. [Текст] / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. - К. : Центр учбової лри, 2012. - 472 с.
7. Матеріально-технічна база готелів: підручник [Текст] / І. М. Писаревський, А. А. Рябев та ін.. за ред.. І. М. Писаревського. - Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. - Х. : ХНАМГ, 2010. - 286 с.
8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент. Навчальний посібник [Текст] /Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. - К. : ЦНЛ, 2006. - 265 с.
9. Організація готельного господарства: підручник [Текст] / І.С. Байлік, І. М. Писаревський; Харків, нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. - Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. - 329 с.
10. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підруч. [Текст] / Т. Г. Сокол. — К. : Альтерпрес, 2009. — 447 с. : 16 с. іл.
11. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту: Навчальний посібник. Київ. Кондор, 2010. 398 с.
12. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
13. Організація готельного господарства / Головка О. М. та ін.; за ред. О.М. Головка. Київ: Кондор, 2011. 410с.

14. Розметова, О.Г., Мостенська Т.Л., Влодарчик Т.В. Організація готельного господарства: підручник. Кам'янець-Подільський: «Абетка» – ФОП Сисин О.В., 2014. 432 с.

15. Репозитарій Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/38>

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

### **З ДИСЦИПЛІНИ «ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА»**

1. Функціональне призначення підприємств готельного господарства. Типізація засобів розміщення відповідно до рекомендацій UNWTO. Фактори, що впливають на типізацію готельних підприємств.

2. Основні принципи та підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах світу. Класифікація підприємств готельного господарства за рекомендацією ВТО. Класифікація готельних підприємств з урахуванням мінімальних вимог до їх категорій.

3. Приміщення готельного господарства, з урахуванням типу готелю. Групи приміщень підприємств готельного господарства. Технологічні процеси при обслуговуванні функціонально–організаційних приміщень підприємств готельного господарства. Схема організації приміщень готельного господарства.

4. Основні елементи наповнення номера готелю. Характеристика типів номерів. Вимоги до організації номерного фонду.

5. Характеристика приміщень спортивно–рекреаційного обслуговування в готелі.

6. Характеристика приміщень для проведення засідань та зборів (конференц-зали).

7. Архітектурні рішення підприємств готельного бізнесу. Інтер'єр підприємств готельного господарства. Інтер'єр, стиль та дизайн підприємств готельного бізнесу.

8. Вимоги до рівня комфорту і належного санітарно–гігієнічного стану номерного фонду. Організація прибиральних робіт у коридорах, холах, вітальнях та службових приміщеннях.

9. Вимоги щодо періодичності заміни постільної білизни. Норми забезпечення готелю білизною і рушниками у світі. Типові норми заміни постільної білизни та рушників. Вимоги, щодо оснащення готелю білизною та постільними речами відповідно до ДСТУ 4269:2003.

10. Організація роботи адміністративно-управлінської служби. Організація роботи рецепції. Вимоги до персоналу рецепції. Організація роботи відділу бронювання.

11. Організація транспортного обслуговування в готелі.

12. Організація анімаційних послуг в готелі.



13. Харчування для гостей готелю, у закладах ресторанного господарства, підприємств готельного господарства.
14. Основні види сніданків у готелі.
15. Суть та психологія обслуговування у готельному господарстві.
16. Організація та технологія обслуговування банкетів і прийомів.
17. Організація та технологія обслуговування у номерах готельних підприємств.
18. Поняття культури обслуговування в готельному комплексі. Культура поведінки працівників готелю. Конфліктні ситуації у сфері гостинності.
19. Стандарти телефонного спілкування у підприємствах готельного бізнесу.
20. Організація матеріально-технічного постачання в готельному господарстві. Характеристика санітарного стану в підприємствах готельного господарства.

## **МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ**

### **ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ**

Суть, цілі і види менеджменту. Головні принципи менеджменту. Сутність та класифікація методів менеджменту. Економічні методи менеджменту. Організаційно-розпорядчі методи. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу.

Менеджер як професія. Роль менеджерів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика класифікаційних груп менеджерів. Модель сучасного менеджера у закладах індустрії гостинності. Професійні та особистісні якості менеджера. Критерії ефективності діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу.

Загальна характеристика та класифікація функцій менеджменту. Сутність і зміст планування як функції менеджменту. Планування робочого дня менеджера. Класифікація цілей організації. Дерево цілей. Види планування та їх взаємозв'язок (стратегічне, тактичне, поточне). Організація як загальна функція менеджменту. Поняття та складові організаційної діяльності. Організація робочого простору. Повноваження, обов'язки, відповідальність. Процес делегування повноважень і відповідальності. Поняття мотивації і її зміст. Засоби мотиваційного впливу. Стимулювання праці. Поняття і зміст контролю. Види контролю. Процес контролю та техніка його проведення.

Види організаційних структур. Порядок їх побудови. Загальні поняття організаційної структури: бюрократична та адаптивна структури. Види бюрократичних структур. Адаптивна структура: програмноцільова та матрична. Централізація та децентралізація.

Управлінське рішення як результат управлінської діяльності. Класифікація управлінських рішень. Умови підготовки та прийняття управлінських рішень. Механізм оптимізації рішень. Різновиди технологій прийняття рішень. Методи колективних рішень. Фактори, що впливають на процес прийняття управлінських рішень. Якість управлінських рішень.

Поняття і характеристика комунікацій. Різновиди «внутрішніх» та «зовнішніх» комунікацій. Перешкоди в комунікаціях. Зворотній зв'язок у процесі комунікацій. Комунікаційний процес: елементи, етапи, моделі. Місце та роль міміки, жестів у комунікативному процесі. Психологія особистості.

Поняття конфлікту. Основні типи конфлікту. Причини конфлікту. Основні способи управління конфліктною ситуацією. Типи поведінки особистості у конфліктній ситуації. Сучасний менеджмент профілактики конфліктів. Переміни та стреси. Особливості управління стресами в організації.

Сутність категорій «лідерство», «команда». Ситуаційні підходи до ефективного лідерства. Стили керівництва. Якості необхідні для створення ефективною та злагодженою команди. Тімбілдінг. Емоційне вигорання лідера. Емоційний інтелект, емоційне лідерство.

Психологія тайм-менеджменту в системі менеджменту підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Психологічні аспекти тайм-менеджменту. Стратегії вміння говорити «ні». Пріоритетність цілей в тайм-менеджменті, як невід'ємний етап побудови ефективного менеджменту на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу. Методи інвентаризації та аналізу часу. Методи контролю, які використовують у тайм-менеджменті.

Зміст та основні поняття процесу управління людськими ресурсами. Політика управління персоналом організації. Кадрове забезпечення та оцінювання персоналу організації індустрії гостинності. Організація набору та відбору персоналу. Управління рухом та розвитком персоналу організації.

## ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л.Г., Агафонова О.Є. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання: Навч. посібник. - К.:Знання України, 2002.

2. Андренко І. Б. Менеджмент готельно-ресторанного господарства: підручник / І. Б. Андренко, О. М. Кравець, І. М. Писаревський ; Харк. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Х. : ХНУМГ, 2014. – 431 с.

3. Гузар У.Є., Коркуна О.І. Особливості планування діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]/У.Є.Гузар, О.І.Коркуна // Східна Європа: економіка, бізнес та управління. – 2019. №6 (23). – Режим доступу до ресурсу: <http://www.easterneurope-ebm.in.ua/23-2019-ukr>.

4. Huzar U., Zavydivska O., Kholyavka V., Kryshtanovych M. Formation of psychological peculiarities of time-management of a modern expert in the field of

finance. Financial and credit activity: problems of theory and practice. 2019, Vol. 4, No. 31. Pp. 477-486. DOI: <https://doi.org/10.18371/fcaptp.v4i31.191001>. URL: <http://fkd.org.ua/article/view/191001>

5. Кабушкин Н.И. Менеджмент гостинниц и ресторанов: учебник / Н.И. Кабушкин, Г.А. Бондаренко. – Минск: Новое знание, 2003. – 368 с.

6. Менеджмент ресторанного господарства: навч. посіб.: [для вищ. навч. закл.] / [Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька, Л.В. Лукашова та ін.] за ред. Г.Т. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008 р. - 374 с.

7. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб.: / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглев, С.І. Руденко; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 460 с.

8. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк.- К.: Центр навч. літератури, 2006.-348 с.

9. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посібник / Г. Т. П'ятницька, Н. О. П'ятницька, Л. В. Лукашова та ін. ; за ред. Г. Т. П'ятницької. – 2-ге вид., переробл. і допов. – К. : КНТЕУ, 2010. – 430 с.

10. Федорченко В.К. Уніфіковані технології готельних послуг : Навч. посібник / В.К. Федорченко, Л.Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч. - К.: Вища шк., 2001. - 238 с.

11. Репозитарій Львівського державного університету фізичної культури імені Івана Боберського <https://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/38>

## **ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО ДОДАТКОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ З ДИСЦИПЛІНИ «МЕНЕДЖМЕНТ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ»**

1. Суть, цілі і види менеджменту. Головні принципи менеджменту. Сутність та класифікація методів менеджменту.

2. Економічні методи менеджменту. Організаційно-розпорядчі методи. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу у розвинених країнах світу.

3. Менеджер як професія. Роль менеджерів у сфері готельно-ресторанного бізнесу. Характеристика класифікаційних груп менеджерів.

4. Модель сучасного менеджера у закладах індустрії гостинності. Професійні та особистісні якості менеджера.

5. Критерії ефективності діяльності менеджерів готельно-ресторанного бізнесу. Загальна характеристика та класифікація функцій менеджменту.

6. Сутність і зміст планування як функції менеджменту. Планування робочого дня менеджера.

7. Класифікація цілей організації. Дерево цілей. Види планування та їх взаємозв'язок (стратегічне, тактичне, поточне).

8. Організація як загальна функція менеджменту. Організація робочого простору. Повноваження, обов'язки, відповідальність. Процес делегування повноважень і відповідальності.
9. Поняття мотивації і її зміст. Засоби мотиваційного впливу.
10. Поняття і зміст контролю. Види контролю. Процес контролю та техніка його проведення.
11. Види організаційних структур. Порядок їх побудови. Загальні поняття організаційної структури: бюрократична та адаптивна структури. Види бюрократичних структур. Адаптивна структура: програмноцільова та матрична.
12. Управлінське рішення як результат управлінської діяльності. Класифікація управлінських рішень.
13. Умови підготовки та прийняття управлінських рішень. Механізм оптимізації рішень. Різновиди технологій прийняття рішень. Методи колективних рішень.
14. Фактори, що впливають на процес прийняття управлінських рішень. Якість управлінських рішень.
15. Поняття і характеристика комунікацій. Різновиди «внутрішніх» та «зовнішніх» комунікацій. Перешкоди в комунікаціях. Зворотній зв'язок у процесі комунікацій.
16. Типи поведінки особистості у конфліктній ситуації. Сучасний менеджмент профілактики конфліктів.
17. Переміни та стреси. Особливості управління стресами в організації.
18. Сутність категорій «лідерство», «команда». Ситуаційні підходи до ефективного лідерства. Стили керівництва.
19. Якості необхідні для створення ефективною та злагодженою команди. Тімбیلдінг.
20. Емоційне вигорання лідера. Емоційний інтелект, емоційне лідерство.