

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БІОРЕСУРСІВ І
ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ**

Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму



“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.О. директора ННІ неперервної освіти і туризму

д.ю.н., проф. Гриценко І.С.

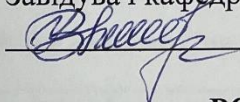
червня 2022 2 р.

РОЗГЛЯНУТО І СХВАЛЕНО

на засіданні кафедри готельно-ресторанної
справи та туризму

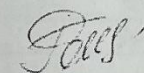
Протокол № 14 від «06» червня 2022 р.

Завідувач кафедри

 д.е.н., проф. Левицька І.В.

РОЗГЛЯНУТО

Гарант освітньої програми доцент кафедри
готельно-ресторанної справи та туризму



к.е.н. Гопкало Л.М.

ПРОГРАМА

**атестаційного екзамену за фахом
для здобувачів вищої освіти**

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес»

Факультет (ННІ) Навчально-науковий інститут неперервної освіти і туризму

Київ – 2022 р.

Програма атестаційного екзамену для студентів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», ОПП «Готельно-ресторанний бізнес» обговорено та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанної справи та туризму «4» жовтня 2022 р., протокол №3 та на засіданні Методичної комісії ННІ неперервної освіти і туризму «20» жовтня 2022 р., протокол №2

Рекомендовано Вченою радою ННІ неперервної освіти і туризму Національного університету біоресурсів і природокористування України протокол №3 від «20» жовтня 2022 р.

Розробники: д.е.н., професор Левицька І.В.

к.е.н., доцент Гопкало Л.В.

к.т.н., доцент Попова С.Ю.

к.е.н., доцент Кудінова І.П.

Рецензенти: д.е.н., професор Бардаш С.В.

к.е.н. доцент Михальчишина Л.Г.

ПРОГРАМА

атестаційного екзамену за фахом для здобувачів вищої освіти

освітній ступінь	«бакалавр»
галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
освітня програма	«Готельно-ресторанний бізнес»

Зміст

1. Вступ.....	4
2. Перелік змісту навчальних дисциплін, що виносяться на атестаційний екзамен за фахом.....	10
Навчальна дисципліна «Організація готельного господарства».....	10
Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства».....	12
Навчальна дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу».....	14
Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства».....	16
Навчальна дисципліна «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу».....	18
Навчальна дисципліна «Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму».....	22
3. Методичні рекомендації щодо підготовки та проведення атестаційного екзамену за фахом.....	24
4. Критерії оцінки атестаційного екзамену.....	26
5. Рекомендована література.....	27

1. Вступ

Програма атестаційного екзамену розроблено відповідно до освітньо-професійної програми галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітнього ступеня «бакалавр».

Атестаційний екзамен для здобувачів рівня вищої освіти – бакалавр включає перевірку знань, що формують компетентності, зазначені у Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» і який проводиться на завершальному етапі навчання бакалаврів, містить комплекс кваліфікаційних завдань, які дозволяють виявити рівень підготовки, ступінь оволодіння професійними знаннями та уміннями для виконання виробничих функцій, зазначених в освітньо-професійній програмі.

Мета атестаційного екзамену – є виявлення рівня засвоєння теоретичних знань та практичних навичок здобувачів.

Атестаційний екзамен складається з тестових завдань, що формують основні компетенції «бакалавра».

На екзамен виносяться наступні дисципліни:

1. Організація готельного господарства
2. Організація ресторанного господарства
3. Технологія продукції ресторанного господарства
4. Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу
5. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу
6. Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму

Форма екзамену – письмова (он-лайн чи оф-лайн).

Для проведення атестаційного екзамену за фахом організовується екзаменаційна комісія у складі голови та екзаменаторів (членів) комісії. Комісія створюється щорічно наказом ректора і діє протягом календарного року.

Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті екзамену здобувач вищої освіти може отримати наступні

програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в Стандарті вищої освіти підготовки бакалаврів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми, що виносяться на атестаційний екзаме

Програмні компетентності	OK15	OK16	OK17	OK22	OK24	OK26
ЗК1 Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.			+		+	
ЗК2 Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.						
ЗК3 Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.						
ЗК4 Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій	+			+		
ЗК5 Здатність працювати в команді.	+	+			+	+
ЗК6 Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово		+				
ЗК7 Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.						
ЗК8 Навики здійснення безпечної діяльності.			+		+	
ЗК9 Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.	+			+		+
ЗК10 Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	+	+				+
ЗК11 Здатність спілкуватися іноземною мовою.	+	+				
СК1 Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.	+	+				
СК2 Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.		+	+		+	+
СК3 Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері				+		

готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.						
СК4 Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.	+					+
СК5 Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+		+		+
СК6 Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства	+	+	+	+	+	
СК7 Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	+	+	+	+	+	
СК8 Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів	+	+	+		+	+
СК9 Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+	+			
СК10 Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.		+	+	+		
СК11 Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;						
СК12 Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу						+
СК13 Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+			+		+
СК14 Здатність розробляти пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва		+			+	+

продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.						
СК15 Здатність розробляти проекти підприємств готельно-ресторанного бізнесу у відповідності запитам споживачів з урахуванням проблем розвитку індустрії гостинності.						
СК16 Здатність розробляти об'ємно-планувальні та дизайнерські рішення підприємств готельного та ресторанного господарства						

**Матриця забезпечення програмних результатів навчання відповідними
компонентами освітньої програми, що виносяться на
атестаційний екзамен**

Програмні результати	ОК 15	ОК 16	ОК 17	ОК 22	ОК 24	ОК 26
ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+				
ПРН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.						+
ПРН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.						
ПРН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	+	+	+	+	+	
ПРН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	+	+	+		+	+
ПРН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.	+	+			+	
ПРН 07. Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	+	+			+	+
ПРН 08. Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.					+	+
ПРН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	+	+	+			
ПРН 10. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.			+	+	+	
ПРН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботизакладів готельного та ресторанного господарства.	+	+			+	
ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	+	+			+	+

ПРН 13. Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.						+
ПРН 14. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарств відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	+	+			+	
ПРН 15. Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.				+		+
ПРН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.				+		
ПРН 17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.				+	+	
ПРН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.						+
ПРН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.						+
ПРН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	+	+	+		+	
ПРН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.						
ПРН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.						
ПРН 23. Розуміти і реалізовувати пропозиції з удосконалення організації обслуговування та технологічного процесу виробництва продукції і послуг в сільських оселях з урахуванням регіональних особливостей та національних традицій.	+	+	+		+	
ПРН 24. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу в індустрії гостинності						

Для прийому атестаційного екзамену створюється Екзаменаційна комісія (ЕК).

Комісія очолюється Головою, як правило це може бути навчально-педагогічний працівник іншої кафедри університету, або запрошуються провідні вчені в цій галузі з інших навчальних закладів. До складу комісії входять заступник голови (як правило завідувач кафедри), викладачі кафедри тощо.

2. Перелік змісту навчальних дисциплін, що виносяться на атестаційний екзамен за фахом

1. Навчальна дисципліна «Організація готельного господарства»

1.1. Історія розвитку світового готельного господарства Історія розвитку світового готельного господарства в стародавні часи (історичні періоди: древній період (IV тис. до н.е. - 476 рік н.е.); період середньовіччя; новий час (XVI ст. - початок XX ст.).

1.2. Тенденції розвитку світового готельного господарства. Створення великих готельних об'єднань в Азії, Карибському басейні, освоєння нових регіонів міжнародними готельними ланцюгами, розширення франчайзингових угод на управління в готельному секторі, розробка національних програм туристичної сфери країни, глибока сегментація туристичного ринку за рахунок створення нових типів готелів, що призначені, для конкретної категорії населення, динаміки готельних тарифів на різні види послуг..

1.3. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії Нормативно-правова база діяльності підприємств готельного господарства в Україні, створення технологічних і соціальних нормативів впровадження сучасних готельних технологій.

1.4. Характеристика основних типів засобів розміщення Транзитні готелі - їх призначення, розташування та форми власності. Ділові готелі - їх призначення та місцезнаходження. Загальні та специфічні функціональні вимоги до готелів даного типу: місцезнаходження, наявність умов для роботи в номері, максимальна ізоляція номерів від впливу зовнішнього середовища, надання умов для проведення нарад, конгресів, презентацій, виставок, бенкетів тощо, наявність розвинутої мережі служби зв'язку та фінансового забезпечення тощо. Курортні готелі - їх призначення.

1.5. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку Туристично-екскурсійні готелі (туристичні, готелі для масового туризму) для туристів з пасивним засобами пересування, їх місцезнаходження, строк перебування туристів, особливості структури приміщень. Туристично-спортивні готелі - особливості їх місцезнаходження Особливості функціонування готелів для спортсменів, що займаються окремими видами спорту. Готелі для сімейного відпочинку. Спеціалізовані туристичні готелі - їх призначення, місцезнаходження. Характеристика і призначення мотелів, кемпінгів. Види ротелів, основне їх призначення і характеристика. Ботелі і ботокемпінги, їх призначення, місцезнаходження, організація приміщень для ночівлі і відпочинку. Особливості організації флайтелів, - готелів для любителів авіаційного спорту.

1.6. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.

Вимоги до лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства та їх основні типи: санаторії; пансіонати; бази та табори відпочинку; будинки відпочинку; сільські туристичні будинки; профілакторії. Організаційні питання порядку комплектації кадрового забезпечення, організації матеріально-технічної бази, врахування екологічних вимог.

1.7. Сучасний підхід до класифікації підприємств готельного господарства.

Основні принципи та загальні підходи до класифікації підприємств готельного господарства в різних країнах Європи, Америки, Азіатських країн. Характеристика основних вимог до класифікації готелів, розроблених секретаріатом ВТО в 1989 р.: до навколишньої території, будівель, якості устаткування і обладнання, організації номерного фонду, громадських і допоміжних приміщень, обслуговуючого персоналу тощо. Характеристика найбільш розповсюджених систем класифікації готельних господарств. Критерії класифікації готельного господарства України. Головний критерій, що визначає категорію готелю.

1.8. Класифікація підприємств готельного господарства України

Основа класифікації готельного господарства України - міжнародна система "зірок". Єдині вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика.

1.9. Функціональна організація приміщень підприємств готельного господарства.

Склад і кількість приміщень будь-якого засобу розміщення залежить від його типу і місткості. Схеми функціональної організації приміщень залежно від місткості: малої та великої. Розподіл приміщень готельного господарства на групи: житлова; адміністрації; вестибюльна; громадського призначення; господарського і складського призначення; культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування. Склад приміщень 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.

1.10. Організація приміщень житлової групи

Приміщення, що входять до житлової групи. Номер як окреме приміщення для тимчасового помешкання. Основні елементи номера. Типи номерів: номер-апартамент, номер-президентський апартамент; номер-люкс, двокімнатний номер, номер-комплекс, номер-дубль (студія), однокімнатний номер. Характеристика різних типів номерів: кількість житлових кімнат, їх призначення та обладнання, наявність санвузла та якості його приладдя, прийоми розміщення меблів у номерах. Основні вимоги до організації номерного фонду.

1.11. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства

Організація приміщень адміністрації. Основні види приміщень адміністрації готельного господарства, їх розташування. Блоки адміністративних приміщень за функціональним призначенням. Організація та планування приміщень, розташування в них різноманітних зон за функціональним призначенням. Побутові приміщення для обслуговуючого персоналу готельного господарства, їх призначення, обладнання і вимоги до організації.

1.12. Архітектура та інтер'єр у готельному господарстві
Архітектурні рішення об'єктів підприємств готельного господарства: архітектура, стиль, ландшафтна архітектура, антропогенний ландшафт, інтер'єр. Принципи організації внутрішнього простору, функції та елементи інтер'єру в приміщеннях засобів розміщення. Інтер'єр як художня композиція.

1.13. Кольори в інтер'єрі

Колір та його спектральні особливості. Кольорові рішення в інтер'єрі приміщень. "Закони контрастів" та класифікація кольорів за їх психологічним впливом на людину. Аналіз впливу природного та штучного освітлення на зміну кольорового відтінку площини, принципу поглинання та виділення контрастних тонів. Оздоблювальні матеріали, та їх фактурні характеристики, що впливають на візуальне сприйняття кольору.

1.14. Технологія прибиральних робіт навколишньої території і вестибюльної групи приміщень.

Види прибиральних робіт на навколишній території та в приміщеннях підприємств готельного господарства. Прибирання території готельного господарства. Основні вимоги до прибиральних робіт у різні періоди року: взимку, весною, літом, восени. Вимоги до утримання зелених насаджень. Технологія прибирання приміщень вестибюльної групи. Види робіт, що виконуються в денні і нічні години роботи готелю. Техніка виконання прибиральних робіт вестибюльної групи приміщень. Особливості прибирання освітлювальних приборів.

1.15. Технологія прибиральних робіт у житлових групах приміщень

Вимоги до рівня комфорту і належного санітарного-гігієнічного стану номерного фонду, інших приміщень на поверсі, служб експлуатації номерного фонду. Складові технологічних циклів прибиральних робіт: поточне щоденне прибирання; проміжне прибирання; прибирання номерів після виїзду гостей; генеральне прибирання; ведення білизняного господарства; використання засобів для миття і чищення". Нормативні документи: "Правила поведінки персоналу під час проведення прибиральних робіт". Послідовність прибиральних робіт у номерах готельного господарства. Послідовність проведення прибиральних робіт в багатокімнатному, двокімнатному і однокімнатному номері. Техніка проведення прибиральних робіт у номерах.

1.16. Сутність послуг гостинності в готельному господарстві.

Сутністю детермінант сфери послуг: послуга, соціально-культурні послуги, матеріальні послуги, нематеріальні послуги, процес обслуговування. Модель гостинності в системі "гість - послуга - середовище гостинності". Предмет, завдання та зміст організації обслуговування в готельному господарстві. Поняття послуги як результат безпосередньої взаємодії виконавця і споживача, а також власної дії виконавця щодо задоволення потреби споживача. Матеріальні і соціально-культурні послуги.

1.17. Технологія прийому та розміщення туристів в засобах розміщення. Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг — "прибуття - проживання - виїзд". Порядок оформлення туриста при прийомі в готель. Анкета прибулого в готель. Картка гостя - документ на право входу в готель. Картка руху ліжко-діб, що ведеться адміністратором.

1.18. Організація роботи служби прийому і розміщення, та обслуговування.

Особливості організації роботи служби прийому і розміщення готельних господарств. Основні вимоги до організації прийому і обслуговування вітчизняних і іноземних туристів в Україні. Характеристика основних положень прийому гостя. Організація роботи щодо прийому та відправлення багажу. Організація служби бронювання і резервування місць у готелях. Порядок прийняття замовлень. Організація роботи служби обслуговування. Основні обов'язки служби обслуговування, асортимент послуг, що надаються в готелях. Комплексне обслуговування туристів. Надання додаткових послуг у готельних господарствах.

1.19. Організація обслуговування на житлових поверхах

Організація та підготовка поверхів до поселення мешканців. Оснащення приміщень житлового фонду. Система обліку (отримання, рух і списування) матеріальних цінностей. Види послуг, що надає персонал мешканцям на поверсі, і технологія їх надання. Послуги, що надаються методом самообслуговування за допомогою автоматів тощо.

1.20. Організація надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства. Побутове обслуговування мешканців готелю - невід'ємна частина готельного сервісу.

2. Навчальна дисципліна «Організація ресторанного господарства»

2.1. Основи організації роботи закладів ресторанного господарства Підприємство - основна ланка галузі з постачання послуг. Організація надання послуг як сфера комерційної діяльності закладів ресторанного господарства. Загальні особливості ринку послуг. Основні поняття та визначення у сфері послуг (послуга, надання послуги, постачальник послуги, виконавець послуги, споживач послуги, група однорідних послуг, підгрупа однорідних послуг, вид послуг та ін.). Сутність, форми і функції конкуренції на ринку послуг.

2.2. Організація постачання закладів ресторанного господарства

Основні принципи та особливості організації постачання закладів ресторанного

господарства в сучасних умовах. Джерела, види та форми постачання. Організація продовольчого постачання закладів ресторанного господарства: функції служби продовольчого постачання, характеристика транзитної та складської форм поставок сировини та продовольчих товарів, централізованого та децентралізованого способів доставки товарів, кільцевого та маятникового маршрутів завезення товарів.

2.3. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств.

Організація роботи складського господарства. Основні функції та призначення складського господарства. Організація складських процесів з елементами логістики. Площі та принципи розміщення складських приміщень. Правила приймання та відпускання товарів. Шляхи удосконалення організації складського господарства. Організація тарного господарства

2.4. Основи організації виробництва продукції у закладах ресторанного господарства

Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства. Класифікація виробничих процесів. Основні та допоміжні операції. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства. Раціональна організація виробничого процесу в просторі та часі. Типи виробництва, їх організаційно-економічна характеристика. Вплив типу виробництва на його організаційно-технічну побудову й ефективність.

2.5. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Основні поняття: процес обслуговування, умови обслуговування. Системний підхід до процесу обслуговування у закладах ресторанного господарства. Класифікація методів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства: обслуговування офіціантами, самообслуговування, комбінований метод. Класифікація форм самообслуговування та їх характеристика.

2.6. Характеристика матеріально-технічної бази для організації обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства.

Характеристика споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер'єр підприємства, як елемент рекламних засобів. Інтер'єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер'єру у закладах ресторанного господарства різних типів і класів. Сучасні види та тенденції розвитку інтер'єру закладів ресторанного господарства. Характеристика і призначення посуду та приборів із полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо. Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

2.7. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів в закладах ресторанного господарства

Характеристика меню. Призначення та принципи його складання. Види меню, їх оформлення. Характеристика преїскуранту, винної та коктейльної картки. Клінінгові технології підготовки торгових приміщень до обслуговування споживачів, їх санітарно-гігієнічна спрямованість. Попереднє сервірування столу. Особливості попереднього сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Технологічний процес обслуговування споживачів у ресторані.

2.8. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування певного контингенту споживачів у закладах ресторанного господарства

Організація обслуговування згрупованого контингенту споживачів за місцем роботи. Типи закладів ресторанного господарства за місцем роботи. Рекомендовані форми

обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства за місцем роботи. Організація обслуговування розгрупованого контингенту споживачів. Основні принципи організації обслуговування.

2.9. Спеціальні форми обслуговування, які використовуються в закладах ресторанного господарства

Організація проведення банкетів та прийомів. Розробка плану проведення банкетів з використанням методу сіткового планування та управління (СПУ). Організація обслуговування банкетів за столом. Організація проведення бенкету за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості організації проведення офіційного бенкету-прийому за протоколом. Види прийомів: бенкет-діловий сніданок, фуршет, коктейль, "келих вина", "келих шампанського", обід, вечеря. Характеристика меню. Підготовка приміщення до обслуговування та вибір варіанта розміщення меблів у залі. Складання схеми розміщення гостей за столами. Особливості сервірування бенкетних столів. Організація обслуговування споживачів на бенкеті-прийомі

2.10. Раціональна організація праці у закладах ресторанного господарства
Значення раціональної організації праці. Зміст раціональної організації праці. Основні напрямки раціональної організації праці. Наукова організація праці як головний фактор забезпечення раціональної організації праці. Основні групи завдань наукової організації праці: економічні, психофізіологічні та соціальні.

3. Навчальна дисципліна «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»

3.1. Теоретичні засади менеджменту готельно-ресторанного господарства
Сутність управління та менеджменту. Суб'єкт та об'єкт управління, їх характеристика, взаємозв'язок та взаємодія. Менеджмент, як вид професійної управлінської діяльності в умовах ринкових відносин. Характеристика і аналіз різних визначень менеджменту. Управлінські відносини, як предмет вивчення дисципліни. Менеджмент, як наукова дисципліна. Еволюція наукових шкіл менеджменту. Наукові підходи до менеджменту. Принципи менеджменту. Рівні менеджменту. Цілі менеджменту, їх характеристика, значення і класифікація. Функції менеджменту. Задачі менеджменту. Менеджмент в готельно-ресторанному господарстві, як наукова і практична діяльність та навчальна дисципліна, її зміст, структура, взаємозв'язок з суспільними та спеціальними дисциплінами. Заклад готельного (ресторанного) господарства та готельно-ресторанний комплекс, як об'єкти управління. Особливості та проблеми управління закладами готельно-ресторанного господарства.

3.2. Функції менеджменту

Функціональна спеціалізація управління в закладах готельно-ресторанного господарства. Класифікація функцій менеджменту. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок. Сутність та зміст функції планування і прогнозування. Характеристика факторів, що впливають на процес планування. Принципи планування. Рівні планування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства. Функція організації, як базисна функція менеджменту, її зміст та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства.. Координування, як функція забезпечення ритмічної роботи закладу, умови її виконання. Функція мотивації (стимулювання) її сутність і значення, порядок і напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства. Характеристика теорій мотивації. Функція контролю, як форма зворотного зв'язку від підрозділів закладу до органів управління. Види контролю в готельно-ресторанному господарстві. Органи зовнішнього і внутрішнього контролю за діяльністю підприємств готельно-ресторанного господарства. Попередній, поточний і заключний

контроль Регулювання процесу виробництва і обслуговування на основі контролю за діяльністю підрозділів закладів готельно-ресторанного господарства. Характеристика та класифікація спеціальних (конкретних) функцій менеджменту в закладах готельно-ресторанного господарства. Співвідношення і взаємозв'язок функцій менеджменту в управлінських системах різних рівнів.

3.3. Методи менеджменту

Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління.

Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства. Мотиваційна природа методів менеджменту. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок. Економічні методи менеджменту, їх значення та напрямки використання в закладах готельно-ресторанного господарства. Зміст економічних методів менеджменту, комерційний розрахунок, ціноутворення, прибуток, матеріальне стимулювання.

Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту. Характеристика методів організаційного впливу: організаційне регламентування — закони, статuti, положення, організаційне нормування, інструктування. Особливості регламентування в закладах готельно-ресторанного господарства. Розпорядчий вплив і форми його застосування: накази, розпорядження, вказівки. Значення людського фактору в управлінні закладами готельно-ресторанного господарства. Цілі, задачі та форми використання соціально-психологічних методів менеджменту: підвищення соціальної активності членів колективу, соціальне нормування та регулювання, методи пропаганди та агітації, формування оптимального психологічного клімату в колективі та ін.

3.4. Прийняття управлінських рішень

Сутність управлінських рішень, їх значення для ефективності роботи готельно-ресторанних комплексів. Класифікація управлінських рішень. Вимоги до управлінських рішень: наукова обґрунтованість, реальність, цільова спрямованість, кількісна та якісна визначеність. Технологія підготовки та прийняття управлінських рішень. Аналіз і класифікація проблем в діяльності підприємств готельно-ресторанного господарства. Етапи прийняття управлінських рішень. Методи розробки варіантів управлінських рішень: експертної оцінки, моделювання, "мозкового штурму", порівняння. Критерії вибору варіантів рішення. Вимоги до прийняття отриманого рішення керівником підприємства. Характеристика факторів, що впливають на ефективність управлінських рішень. Етапи реалізації управлінських рішень.

3.5. Проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства Концепції «організації праці» та «проектування робіт» у закладах готельно-ресторанного господарства, їх загальні риси та відмінності. Загальна характеристика основних елементів організації праці. Поняття «роботи». Аналіз роботи. Параметри роботи. Сприйняття змісту роботи. Зв'язок технології та проектування роботи. Моделі проектування робіт в закладах готельно-ресторанного господарства. Особливості проектування робіт окремих категорій працівників готельного та ресторанного господарства.

3.6. Функціональна структура сучасних готельних комплексів

Поняття та різновиди комплексних підприємств в готельно-ресторанному господарстві. Організаційно-функціональна структура готельних комплексів різних типів та місткості. Класифікація служб, підрозділів та посад в готельному комплексі за характером отримання доходу (прямий та непрямий дохід) та наявності контакту з гостями (гтош. ойїсе та Баск оШсе). Зміст управління основними службами готелю та ресторану при готелі. Завдання управління підрозділами, що надають додаткові сервісні послуги. Структура та

завдання підрозділів виробничої інфраструктури готельного комплексу. Інженерно-технічна служба підприємства, її функції та принципи управління. Зміст і завдання управління транспортним та складським господарством в готельному комплексі. Служба комп'ютерного управління готельного комплексу. Управління безпекою готельного комплексу. Організація вищої управлінської ланки готельного комплексу та особливості управління його функціональними підрозділами.

3.7. Управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства

Роль персоналу в досягненні ефективності та підвищення конкурентоспроможності закладів готельно-ресторанного господарства. Фактори, що визначають підвищену увагу менеджменту до персоналу в індустрії гостинності. Особливості та проблеми управління персоналом в готельному та ресторанному господарстві. Визначення і класифікація персоналу закладів готельно-ресторанного господарства. Кількісні та якісні характеристики персоналу. Організаційна поведінка як об'єкт управління, та фактори що визначають її якість в підприємствах готельного та ресторанного господарства. Зміст та завдання управління персоналом в закладах готельно-ресторанного господарства. Кваліфікаційна структура персоналу закладів готельного та ресторанного господарства. Професії та посади основних підрозділів закладів готельного та ресторанного господарства. Кваліфікаційні вимоги до професій та посад основних підрозділів закладів готельного, ресторанного господарства. Особливості професійного розвитку та зміст навчальних тренінгів персоналу в готельно-ресторанному комплексі. Критерії ділової оцінки персоналу. Проблеми мотивації та компенсації праці персоналу готельного комплексу. Корпоративна культура та її елементи в управлінні персоналом закладів готельно-ресторанного господарства.

4. Навчальна дисципліна «Технологія продукції ресторанного господарства»

4.1. Технологічне забезпечення якості кулінарної продукції. Особливості технологічного процесу виробництва продукції харчування ресторанного господарства. Методи і способи кулінарної обробки харчових продуктів і їх значення для виробництва кулінарної продукції. Безвідходні і ресурсозберігаючі технології. Якість продукції харчування, її технологічне забезпечення. Технологічні принципи створення технологічних карт.

4.2. Технологія приготування соусів.

Фізіологічна, харчова і технологічна значимість соусів. Класифікація соусів, їхній асортимент. Технологічна характеристика сировини, виробництво напівфабрикатів із неї, її вплив на якість соусів. Загальна схема технологічного процесу виробництва соусів із загусниками, управління процесом із метою поліпшення якості соусів. Технологічні схеми виробництва соусів без загусників. Фізико-хімічні зміни, що відбуваються під час виробництва соусів. Технологія виробництва нових соусів. Особливості виробництва соусів промисловістю, шляхи використання цих соусів у закладах ресторанного господарства. Вимоги до якості соусів, умови і терміни зберігання.

4.3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів рослинного походження

Фізіологічне значення страв із картоплі, овочів, грибів у харчуванні людини. Класифікація цих страв. Технологічні процеси виробництва напівфабрикатів із овочів різного ступеню готовності. Теоретичне обґрунтування оптимальних технологічних схем із метою управління якістю напівфабрикатів. Технологія виробництва страв із картоплі, овочів

, грибів. Технологічні прийоми, що сприяють зниженню токсичних речовин у стравах. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються в сировині і овочевих напівфабрикатах під час механічної і теплової обробки. Правила підбору соусів до страв із овочів та грибів. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із овочів і грибів, терміни зберігання, реалізація. Відпрацювання технології приготування страв з овочів.

4.4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із продуктів тваринного походження

Технологія обробки риби. Характеристика функціонально - технологічних властивостей сировини. Загальні принципові схеми технологічного процесу виробництва кулінарної продукції з гідробіонтів. Характеристика та обробка лускатої та безлускатої риби. Відпрацювання технології приготування страв з риби та гідро-біонтів. Оволодіння особливостями оформлення та подачі страв з риби та гідро-біонтів.

Класифікація м'ясної сировини, яка надходить в заклади ресторанного господарства. Технологічна характеристика сировини; вимоги до якості. Хімічний склад та харчова цінність м'яса і м'ясних продуктів. Будова тканин м'яса і м'ясних продуктів. Класифікація напівфабрикатів із м'яса, м'ясних продуктів та м'яса диких тварин. Технологічний процес обробки м'яса і виробництва напівфабрикатів. Аналіз технологічних процесів виробництва напівфабрикатів із подрібненого м'яса.. Відпрацювання технології приготування страв з м'яса та м'ясних продуктів. Технологічна характеристика сировини, яка надходить в заклади харчування, її класифікація, технологічні властивості та призначення. Характеристика технологічних процесів обробки і виробництва напівфабрикатів із сільськогосподарської птиці, кролів, дичини; їх асортимент; вимоги до якості напівфабрикатів. Асортимент страв і кулінарних виробів із птиці, кролів, дичини і технологія їх приготування. Вплив теплової обробки на якість готової продукції із птиці: формування органолептичних і реологічних показників. Вимоги до якості страв і кулінарних виробів із птиці, дичини, кролів. Умови їх зберігання і реалізації.. Приготування страв з сільськогосподарської птиці.

Технологія приготування страв з яєць та яйцепродуктів. Будова, хімічний склад і харчова цінність яєць. Значення яєць у харчуванні людини. Класифікація яєць. Процеси, що відбуваються в яйці під час теплової обробки. Підготовка яєць та продуктів їх переробки до кулінарної теплової обробки. Способи варіння яєць. Страви з варених яєць. Смажені і запечені страви з яєць. Вимоги до якості страв з яєць. Приготування страв з яєць та яйцепродуктів. Технологія приготування страв з сиру та молочних продуктів. Харчова та поживна цінність сиру. Значення страв з сиру у харчуванні. Перспективи розвитку асортименту та технологій кулінарної продукції з сиру. Приготування холодних страв з сиру. Варені страви з сиру. Смажені та запечені страви з сиру. Вимоги до якості страв з сиру. Приготування страв з сиру та молочних продуктів.

4.5. Технологія напівфабрикатів, страв, напоїв та кулінарних виробів із продуктів тваринного та рослинного походження

Значення бульйонів і відварів у харчуванні людини, їх хімічний склад. Види бульйонів і відварів, їхня характеристика. Технологічні схеми виробництва бульйонів і відварів із різної сировини. Призначення і використання бульйонів. Вимоги до якості бульйонів і відварів, їх зберігання і реалізація. Значення супів у харчуванні людини та їх класифікація. Загальна схема технологічного процесу виробництва супів; характеристика етапів процесу, їхня мета і завдання. Значення, класифікація холодних страв та закусок, їхній асортимент. Загальна характеристика, класифікація, значення у харчуванні напоїв. Технологічна характеристика і підготовки до використання сировини для виготовлення напоїв. Технологічний процес виробництва, умови і терміни зберігання, реалізації напоїв, їхня якість. Приготування напоїв.

4.6. Технологія борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів

Класифікація, значення і харчова цінність борошняних страв і кулінарних виробів. Характеристика сировини і її підготовка до виробництва прісного і дріжджового тіста. Виробництва тіста для борошняних страв (пельменів, вареників, локшини, галушок, млинчиків, оладок). Асортимент борошняних страв. Технологія фаршів. Утворення тіста; процеси, які відбуваються при цьому. Фізико-хімічні процеси, що відбуваються у напівфабрикатах під час теплової обробки, їх роль у формуванні якості готових страв. Вимоги до якості готової продукції. Технологічний процес виробництва дріжджового тіста. Характеристика технологічного процесу виробництва дріжджового тіста опарним та безопарним способами. Тістоведення. Фізико-хімічні і біологічні процеси, що відбуваються під час бродіння тіста; їх вплив на якість тіста і якість готових виробів із нього. Асортимент борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста, процес їх формування, розстоювання, випікання, охолодження. Виробництво, зберігання та реалізація кулінарних виробів із дріжджового тіста. Теоретичне обґрунтування режимів теплової обробки борошняних кулінарних виробів і фактори, які формують структурно-механічні та органолептичні показники якості готової продукції. Умови і терміни зберігання і реалізації тіста і готових виробів. Поліпшення споживчих властивостей борошняних виробів. Технологія приготування листового тіста та виробів з них. Листкове прісне тісто. Листкове дріжджове тісто. Вимоги до якості виробів з листового тіста. Технологія приготування пісочного, бісквітного заварного тіста і виробів з них. Пісочне тісто і вироби з нього. Бісквітне тісто і вироби з нього. Заварне тісто і вироби з нього. Оздоблювальні напівфабрикати для виробів з тіста. Приготування борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

4.7. Особливості технології охолодженої і швидкозамороженої кулінарної продукції

Мета виробництва, характеристика, призначення, класифікація, асортимент охолоджених і швидкозаморожених страв. Технологічна схема процесу виробництва охолоджених і швидкозаморожених страв; її теоретичне обґрунтування. Розігрів охолоджених і швидкозаморожених страв, їхнє використання. Вимоги до якості. Умови і терміни зберігання, транспортування, реалізації. Відпрацювання технологій охолоджених і швидкозаморожених страв

4.8. Кулінарне мистецтво : вимоги, коментарі, рекомендації. Загальні підходи щодо розробки меню

Правила міжнародних змагань з кулінарного мистецтва. Класифікація змагань: кулінарних олімпіад, чемпіонат світу, міжнародний конкурс, континентальний конкурс, регіональний конкурс, етнічний конкурс, кулінарний салон. Сучасні світові вимоги до оформлення кулінарної продукції.

Значення меню для споживачів і закладів ресторанного господарства. Технологічні вимоги до складання меню для закладів різного типу. Особливості розробки меню для різного контингенту споживачів з технологічних позицій. Складання меню для закладів ресторанного господарства. Складання меню для різного контингенту споживачів з технологічних позицій.

5. Навчальна дисципліна «Економіка підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

5.1. Роль і місце готельного і ресторанного господарства у сфері послуг

Сутність готелів і ресторанів як видів економічної діяльності. Місце і роль готелів і ресторанів в системі ринкового господарства України. Функції і соціально-економічне

значення готелів і ресторанів. Тенденції сучасного стану розвитку готелів і ресторанів в Україні та основні показники ефективності розвитку галузі.

5.2. Механізм внутрішнього економічного регулювання господарської діяльності підприємств готелів і ресторанів. Методичний інструментарій його реалізації

Механізм державного регулювання діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Сутність і основні елементи господарського механізму підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика основних елементів ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Фактори, що впливають на пропозицію готельних послуг та ресторанної продукції. Фактори формування попиту на ринку послуг підприємств готельного та продукції ресторанного господарства. Методи вивчення і прогнозування попиту у ресторанному господарстві. Система показників попиту і пропозиції послуг та продукції підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Планування як інструмент обґрунтування економічної стратегії підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Характеристика показників беззбиткової діяльності підприємства.

5.3. Матеріально-технічне забезпечення готелів і ресторанів. Планування та нормування матеріальних запасів та інженерних ресурсів

Сутність та основні елементи матеріальних ресурсів готелів і ресторанів, основні поняття, класифікація, показники ефективності використання. Економічна сутність товарних ресурсів. Джерела формування продовольчих ресурсів у ресторанному господарстві та матеріальних ресурсів готелю, їх класифікація.

Економічна сутність товарних запасів як елементу товарної пропозиції. Класифікація товарних запасів. Поняття нормативу запасів. Абсолютні і відносні показники вимірювання товарних запасів.

Форми залучення продовольчих ресурсів на регіональний споживчий ринок: закупівля сільгосподарських продуктів і продовольчих товарів у безпосередніх сільськогосподарських виробників, на підприємствах харчової промисловості, товарних біржах тощо.

Методи визначення загальної потреби підприємства у сировині і товарах. Визначення середньогрупових норм витрат сировини і напівфабрикатів у розрахунку на виробничу програму.

Визначення обсягу та структури надходження сировини і товарів на підприємства ресторанного господарства. Зміст продуктового балансу підприємства.

Показники ефективності використання товарних ресурсів і методи їх визначення. Шляхи підвищення ефективності використання товарно-сировинних ресурсів.

Методика планування запасів інженерних ресурсів.

Методика обґрунтування плану розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів.

5.4. Основні фонди готелів і ресторанів та їх відтворення

Основні засоби готелів і ресторанів як елемент матеріальних ресурсів. Склад основних засобів за різними класифікаційними ознаками. Поняття амортизації основних засобів. Мета та особливості застосування прискореної амортизації. Стан і тенденції розвитку матеріально-технічної бази готелів і ресторанів.

Види вартісної оцінки основних засобів: первісна, відновна, повна, залишкова. Методика оцінки середньої вартості основних фондів підприємств.

Механізація виробничих процесів ресторанного господарства, показники оцінки ефективності впровадження нового технологічного обладнання на підприємствах і методика їх розрахунку. Визначення ефективності будівництва та реконструкції підприємства ресторанного господарства і готелів.

Шляхи підвищення економічної ефективності використання матеріально-технічної бази та основних фондів.

5.5. Трудові ресурси готелів і ресторанів, ефективність їх використання

Соціально-економічна сутність та особливості праці в готельному й ресторанному господарстві. Вихідні передумови, цілі та завдання управління трудовими ресурсами підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Поняття продуктивності та ефективності праці в готельному та ресторанному господарстві. Методика планування чисельності персоналу на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу формування й використання трудових ресурсів у готельному та ресторанному господарстві. Зміст плану з праці в готелях і ресторанах, порядок його розроблення.

5.6. Матеріальне стимулювання праці в готелях та ресторанах.

Організація матеріального стимулювання праці працівників на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Принципи організації матеріального стимулювання працівників в умовах ринкових відносин. Форми державного регулювання заробітної праці працівників готелів і ресторанів. Показники з праці та заробітної плати, їх взаємозв'язок та взаємозалежність. Аналіз і планування чисельності працівників готелів і ресторанів. Аналіз і планування фонду оплати працівників готелів і ресторанів. Аналіз і планування продуктивності праці та середньої заробітної плати працівників готелів і ресторанів.

5.7. Експлуатаційна діяльність готелів. Планування експлуатаційної програми готелю та його структурних підрозділів

Сутність та склад пропозиції й обсягу реалізації послуг підприємств готельного господарства. Сутність та методика розрахунку показників виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства. Методичний інструментарій та порядок проведення економічного аналізу показників виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства. Методика розробки виробничо-експлуатаційної програми підприємств готельного господарства.

5.8. Планування товарообороту і виробничої програми ресторану та його структурних підрозділів

Сутність товарообороту підприємств ресторанного господарства як показника обсягу діяльності підприємств ресторанного господарства, його види, склад і структура. Поняття продукції власного виробництва та купівельних товарів. Аналіз динаміки та структури товарообороту. Фактори, що впливають на динаміку товарообороту підприємств ресторанного господарства та методи їх вимірювання.

Економічна характеристика виробничої діяльності підприємств ресторанного господарства. Зміст виробничої програми підприємства. Інформаційне забезпечення розробки виробничої програми. Показники виробничої програми. Методика їх розрахунків.

Поняття виробничої потужності і пропускної спроможності підприємств ресторанного господарства та визначення ефективності їхнього використання.

Шляхи підвищення ефективності використання виробничої потужності та пропускної спроможності підприємств ресторанного господарства в умовах ринкових відносин.

Методи планування товарообороту та виробничої програми підприємства. Планування товарного забезпечення роздрібного товарообороту та виробничої програми підприємств ресторанного господарства.

5.9. Фінансові ресурси підприємств готелів і ресторанів, джерела їх формування та

напрямки використання.

Значення фінансових ресурсів готелів й ресторанів та їх зв'язок з державним фінансовим механізмом та з складовими фінансового ринку. Поняття фінансових ресурсів готелів і ресторанів, їх склад та характеристика, структура активів і пасивів балансу. Джерела та порядок формування основних і оборотних активів готелів і ресторанів, співвідношення внутрішніх та зовнішніх джерел, їх формування. Фінансові фонди готелів і ресторанів, порядок їх формування і напрямки використання. Оцінка ефективності використання фінансових ресурсів підприємств.

5.10. Аналіз і планування доходів в готелях і ресторанах

Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів у в готелях і ресторанах. Фактори, що впливають на розмір доходів готелів і ресторанів. Особливості формування доходів від додаткових послуг. Аналіз доходів готелів і ресторанів. Методи і порядок планування доходів готелів і ресторанів. Шляхи оптимізації розміру доходів.

5.11. Планування поточних витрат в готелях та ресторанах. Собівартість продукції та послуг.

Поняття поточних витрат та собівартості продукції та послуг готелів і ресторанів. Принципи класифікації і номенклатура витрат, їхні склад і структура. Показники, які характеризують рівень, структуру та динаміку витрат готелів і ресторанів. Загальні і середні, постійні і змінні, граничні витрати.

Основні тенденції формування витрат готелів і ресторанів.

Аналіз витрат виробництва та обігу як вихідна передумова їх планування. Порядок і методи проведення аналізу і кількісної оцінки факторів, які впливають на середній рівень і окремі статті витрат. Визначення абсолютної і відносної економії витрат.

Витрати як джерело засобів для матеріального заохочення, соціального і виробничого розвитку. Визначення витрат за видами товарообороту (по продукції власного виробництва та купівельних товарів) і окремими видами продукції та послуг. Використання коефіцієнтів витратомісткості.

Визначення витрат за джерелами виникнення в готелі.

Методи планування витрат на підприємствах ресторанного господарства. Планування витрат по окремих статтях. Складання кошторису витрат.

Об'єктивна необхідність та шляхи оптимізації поточних витрат. Особливості витрат заготівельних підприємств ресторанного господарства, їхнього аналізу та планування.

5.12. Ціноутворення в готелях та ресторанах

Сутність і економічна роль ціни на ринку послуг в готелях і ресторанах. Система цін на продукцію та послуги ресторану і готелю.

Особливості ціноутворення в умовах формування ринкової економіки. Співвідношення регульованих та вільних ринкових цін на сировину і продовольчі товари.

Методи регулювання цін на сировину і продовольчі товари органами державного управління та місцевого самоврядування.

5.13. Аналіз і планування прибутку та рентабельності в готелях та ресторанах

Поняття, економічна сутність та джерела утворення доходів на підприємствах готельного та закладах ресторанного господарства. Фактори, що впливають на розмір доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Методичний інструментарій і порядок проведення аналізу доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Методи й порядок планування доходів підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

5.14. Ефективність діяльності готелів і ресторанів

Поняття та сутність ефективності. Методичні підходи до оцінки ефективності

діяльності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства. Розрахунок економічної ефективності поточних інноваційних заходів. Напрямки підвищення ефективності підприємств готельного та закладів ресторанного господарства.

6. Навчальна дисципліна «Технологія обслуговування в оселях сільського зеленого туризму»

6.1. Основні поняття у сфері сільського зеленого туризму.

Проблема визначення понять у сфері сільського зеленого туризму. Визначення поняття „сільський туризм” в Україні та за кордоном. Поняття „агро-туризм” в Україні. Поняття „екотуризм”, „сільський зелений туризм”, „зелений туризм”, „екоагротуризм”, їх відмінні та спільні риси. Поняття „агрооселя”. Загальна схема понять сільського зеленого туризму в Україні.

6.2. Зв'язок сільського зеленого туризму із сільським господарством та іншими видами туризму

Сільськогосподарська діяльність агрооселі як атракція для туристів. Види сільськогосподарської діяльності, привабливі для туристів. Комбінування сільськогосподарської діяльності агрооселі та прийому туристів.

Риси масового туризму в сільському зеленому туризмі, їх прояви. Інші види туризму, які відбуваються в агрооселі.

Умовна схема взаємозв'язків сільського зеленого туризму, сільського господарства і загального туризму.

6.3. Історія розвитку сільських зелених садиб в Україні та за кордоном

Етапи розвитку сільського зеленого туризму в Україні. Стадії формування агротуризму як діяльності.

Становлення приватних форм сільського зеленого туризму в різних регіонах України.

Становлення правових форм сільського зеленого туризму. Сучасне розуміння агротуризму та його місця в економічній системі. Вплив сільського зеленого туризму на вирішення соціально-економічних проблем.

Історія розвитку сільського зеленого туризму в Німеччині. Етапи розвитку, особливості становлення діяльності.

6.4. Гостинність господарів сільських зелених садиб

Сільський зелений туризм як визначена ніша на світовому туристському ринку.

Види організації сільського туризму у країнах Європи.

Досвід гостинності господарів у додаткових засобах розміщення туристів у зарубіжних країнах і Україні

Сучасний агротуризм в Італії, його перспективи.

Сільський зелений туризм в Іспанії – один із процвітаючих секторів туристичної індустрії.

Швидкий розвиток сільського зеленого туризму в Угорщині. "Рекан" – традиційні додаткові засоби розміщення туристів в Японії.

6.5. Сучасний стан розвитку сільських зелених садиб і їх значення для розвитку туристичної галузі

Кількість агроосель. Проблема обліку і статистики. Частина „чорного ринку” та причини його утворення.

Основні регіони розвитку сільського зеленого туризму та причини їх розвитку. Сільський зелений туризм як туристичний продукт. Цінова політика у га-

лузі. Особливості становлення сільського зеленого туризму за допомогою різ-

ного типу організацій. Співпраця з організаціями та органами влади.

Реклама та пропаганда сільського зеленого туризму. Співпраця з туристичними операторами.

Позитивний вплив розвитку сільського зеленого туризму на життя села. Основні особливості розвитку сільського зеленого туризму в Україні.

6.6. Основні типи розвитку сільських зелених садиб

Основні типи передумов для розвитку сільського зеленого туризму.

Природні передумови та атракції, їх важливість для туристів. Найбільш привабливі місця для туристів.

Технічна інфраструктура – загальне забезпечення та додаткові послуги. Галузі обслуговування. Забезпечення інформацією. Додаткові можливості для відпочинку туристів. Освітні можливості, розваги.

Соціальні передумови та їх елементи. Якості і вміння сільського населення. Психологічні аспекти, важливі у сільському зеленому туризмі. Неурядові організації у сфері сільського зеленого туризму. Роль Співпраці сприяння розвитку сільського зеленого туризму в Україні.

Роль міжнародних фондів у розвитку сільського зеленого туризму в Україні, проекти туристичного розвитку.

6.7. Законодавчі аспекти сільського зеленого туризму в Україні

Проблеми легального статусу сільського зеленого туризму в Україні. Законодавчі акти, які визначають поняття сільського зеленого туризму в Україні.

Основні легальні форми діяльності агрооселі: особисте селянське господарство та реєстрація приватного підприємця. Особливості цих легальних форм. Основна схема реєстрації та легальної діяльності агрооселі.

Визначення ставок єдиного податку. Приблизні ставки податків для агроосель у різні періоди. Основні проблеми у законодавчій та фінансовій сфері сільського зеленого туризму.

Правове і фінансове поле сільського зеленого туризму у Німеччині. Основні моменти державного регулювання. Визначення типу підприємницької діяльності. Наявність страховок та їх особливості. Податкова політика у галузі. Основні типи податків. Роль контракту.

Недоліки у правовому та фінансовому регулюванні.

6.8. Екологічні аспекти агроосель

Екологічна чистота та безпека як привабливий для туристів продукт. Поняття біоферм (біоагроосель) та їх особливості.

Основні екологічні критерії для агроосель. Екологічність сільського господарства. Екологічні технології виробництва сільськогосподарської продукції. Екологічно чисті продукти та їжа. Безпечні технології водопостачання та енергетичного забезпечення. Альтернативні джерела енергії. Екологічні технології утилізації сміття, сортування. Гармонізація та оптимізація ландшафту у сільському зеленому туризмі. Елементи екологічної освіти, створення контакту з природою для туристів. Можливості впровадження елементів екологічних біоферм для агроосель України.

6.9. Основні типи агроосель в залежності від економічної діяльності

Сільський зелений туризм як економічний фактор розвитку сільських регіонів. Основні економічні наслідки розвитку сільського зеленого туризму.

Оцінювання конкретних економічних наслідків діяльності агрооселі, труднощі такого оцінювання.

Оцінювання прибутку від сільського зеленого туризму порівняно з прибутком від інших видів діяльності. Основні типи агроосель залежно від економічної діяльності та очікувань, їх характеристика.

6.10. Попит і пропозиція в сільському зеленому туризмі

Ринок сільського зеленого туризму в Україні: основні проблеми.

Про перспективи українського внутрішнього ринку сільського зеленого туризму. Громадські організації – ініціатори і пропагандисти сільського зелено-го туризму.

Неможливість конкурування українського продукту сільського зеленого туризму на міжнародному ринку за показником “ціна-якість”.

Оцінювання потенційного платоспроможного попиту на продукт сільського зеленого туризму на внутрішньому українському ринку.

Головні питання розвитку цього сектору. Середньостатистичний новий український турист.

Якість – визначальний фактор для успішного просування українського продукту сільського зеленого туризму як на внутрішній, так і на зовнішній ринок.

Особливості попиту у сільському зеленому туризмі. Оцінювання величини попиту на сільський зелений туризм порівняно з іншими видами туризму в регіоні.

Сезонні коливання попиту, їх причини та наслідки. Тривалість основних сезонів у сільському зеленому туризмі. Графічне зображення коливань попиту на сільський зелений туризм. Заповненість агрооселі у різні сезони.

Групи споживачів у сільському зеленому туризмі, їх особливості, потреби та бажання. Важливість цільових груп для розробки стратегії розвитку агрооселі. Важливість послуг різного типу для туристів.

Особливості пропозиції у сільському зеленому туризмі. Показники, які враховуються під час оцінювання пропозиції агрооселі.

Оцінювання розміру агрооселі, розподіл агроосель за групами. Розміщення агроосель та його важливість. Ознаки і типи агроосель. Групи агроосель відповідно до сільськогосподарської діяльності. Пропозиції та послуги в агрооселі. Пропозиція житла. Основні послуги агрооселі. Основні послуги та атракції.

6.12 Менеджмент агроосель сільського зеленого туризму

Розробка бізнес-плану. Мета створення бізнес-плану для агрооселі. Основні розділи бізнес-плану.

Менеджмент часу у сільському зеленому туризмі. Врахування циклів у бізнесі – річний цикл, сезонний цикл, цикли по місяцях, тижнях, днях. Облік часу, витраченого на обслуговування туристів.

Менеджмент персоналу. Узгодження роботи господарів та найманих працівників. Розподіл обов’язків, створення графіків діяльності. Співпраця власників агрооселі з іншими жителями села, зокрема сусідами, узгодження такої діяльності.

Облік і контроль у галузі сільського зеленого туризму. Важливість обліку для господарів агрооселі. Створення власної системи обліку та контролю. Психологічні аспекти прийому туристів в агрооселі. Обов’язки та права господарів та гостей. Основні прийоми вирішення конфліктних ситуацій.

6.13. Особливості дизайну та оформлення агрооселі

Визначення стилю оформлення агрооселі. Український стиль як атракція для туристів. Основні аспекти оформлення садиби. Безпека і чистота агрооселі. Створення естетичного та привабливого середовища. Базові умови в агрооселі.

Оформлення ландшафту та прилеглих територій агрооселі.

6.14. Особливості харчування та українська кухня

Важливість харчування для різних груп туристів. Приготування страв як атракція для туристів. Безпека їжі та продуктів. Особливості української кухні.

Аспекти обслуговування та харчування в агрооселі.

3. Методичні рекомендації щодо підготовки та проведення атестаційного екзамену за фахом

Атестаційний екзамен за фахом складається студентами у кінці четвертого року навчання відповідно до навчального плану підготовки, наказу ректора університету та затвердженого календарного плану підготовки бакалаврів.

До складання підсумкового екзамену за фахом допускаються студенти, які у повному обсязі виконали вимоги навчального плану.

4. Критерії оцінки атестаційного екзамену

Атестаційний екзамен за фахом складається з тестування (50 тестових завдань) циклу професійних дисциплін. Кожне тестове завдання передбачає чотири варіанти відповідей, серед яких потрібно обрати одну правильну (за кожен правильну відповідь – 2 бали).

Після проведення атестаційного екзамену за фахом екзаменаційна комісія оголошує результати, що складаються з кількості балів, набраних студентом за виконання тестових завдань. Загальна максимальна кількість балів на комплексному екзамені за фахом – 100 балів

Таблиця відповідності результатів контролю знань за різними шкалами та критерії оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою
90–100	A	Відмінно
82–89	B	Дуже добре
74–81	C	Добре
64–73	D	Задовільно
60–63	E	Задовільно достатньо
35–59	FX	Незадовільно з можливістю проведення повторного підсумкового контролю
0–34	F	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням навчальної дисципліни та проведенням підсумкового контролю

5. Рекомендована література

Рекомендована література з дисципліни «Організація готельного господарства»

1. Левицька І. В., Корж Н. В., Онищук. Н. В. Готельна справа : навч. посібник / Вінниця : Едельвейс і К, 2015. – 580 с.
2. Косолапов А. Б. Практикум по организации и менеджменту туризма и гостиничного хозяйства : учеб. пособие / А. Б. Косолапов, Т. И. Елисеева. – 4-е изд., стер. – М. : КНОРУС, 2012. – 200с
3. Лук'янов В. О. Організація готельно-ресторанного обслуговування : навч. посібник / В. О. Лук'янов, Г. Б. Мунін. – 2-ге вид. переробл. і допов. – К. : Кондор, 2012. – 346 с.
4. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – 2-ге вид., переробл. та допов. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
5. Мусакин А. А. Малый отель: с чего начать, как преуспеть. Советы владельцам и управляющим / А. А. Мусакин. – СПб. : Питер, 2010. – 320 с. : ил. – (Начать и преуспеть).
6. Організація готельного господарства : навч. посібник / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко. – К. : Кондор, 2012. – 338 с.
7. Турковский М. Маркетинг гостиничных услуг = Marek Turkowski. Marketing uslug hotelarskich : учеб.-метод. пособие / Марек Турковский. – пер. с польск. – М. : Финансы и статистика, 2008. – 296 с. : ил.
8. Франчайзинг у готельно-ресторанному бізнесі : навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, А. С. Артеменко, Ю. В. Кошиль ; за ред. Л.С.Трофименко, О.О. Гаца. – К. : Кондор, 2008. – 370с.

Рекомендова література з дисципліни «Організація ресторанного господарства»

1. ДСТУ 4281: 2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (наказ Міністерства економіки з питань Європейської інтеграції України від 27.07.2002 р., №219)
3. Межгосударственный стандарт 20523 – 97. Услуги общественного питания. Общие требования.
4. Антонова Р. П. Сборник рецептур напитков для предприятий общественного питания / Р. П. Антонова. – С.Пб. : Профи, 2010. – 130 с.
5. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. Посібник / В. В. Архіпов. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 280 с.
6. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. Посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2013. – 384 с.
7. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – 2-е зд. – М. : Дашков и К, 2011. – 108 с.
8. Дементьева Е. П. Ресторанный зд.ес. Секреты успеха / Е. П. Дементьева. – 2-е зд. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2008. – 256 с. – (Вершина успеха).

Рекомендована література з дисципліни «Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу»

1. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу : навч. посібник / Г. Б. Мунін, Ю. О. Карягін, Х. Й. Роглев, С. І. Руденко ; за заг. ред. М.М. Поплавського, О.О. Гаца. – К. : Кондор, 2010. – 460с.
2. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту : підручник / Х. Й. Роглев. – К. : Кондор, 2010. – 408с.
3. Ресторанный бизнес: управляем профессионально и эффективно : полное практическое руководство / В. К. Сирый, И. О. Бухаров, С. В. Ярков, Ф. Л. Сокирянский. – М. : Эксмо, 2011. – 352 с. : ил. + CD. – (Профессиональные издания для бизнеса).
4. Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії : навч. посібник / Н. В. Чорненька. – 3-тє вид., доп. і перероб. – К. : Атіка, 2012. – 392 с.
5. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : навч. посібник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К. : Центр учбової літератури, 2012. – 472 с.
6. Ковальчук Т. І. Менеджмент та маркетинг у громадському харчуванні. Тлумачний термінологічний словник (англійська, російська та українська мови) / Т. І. Ковальчук. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 208 с.
7. Організація готельного господарства : опорний конспект лекцій. Ч. 2 / авт.: М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К. : КНТЕУ, 2010. – 72 с.
8. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посібник / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – 3-тє вид. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.

Рекомендована література з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»

1. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посібник / Т. В. Капліна, О. А. Білоусько, Н. І. Шоповал та ін. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 280с.
2. Технологія продуктів харчування функціонального призначення : монографія / М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко, Д. В. Федорова та ін. ; за ред. М.І. Пересічного. – К. : КНТЕУ, 2008. – 718 с.
3. Архипов В. В. Организация работы сомелье (все о вине в ресторане) : Учеб. пособие / В. В. Архипов, В. Г. Крюковская. – К. : Центр учебной литературы, 2012. – 304 с.
4. Архіпов В. В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства : навч. посібник / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 342 с.
5. Поліщук Г. Є. Технологія морозива : навч. посібник / Г. Є. Поліщук, І. С. Гудз. – К. : ІНКІОС, 2008. – 220 с. – (Харчова промисловість).
6. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания : лабораторный практикум / А. Т. Васюкова, А. С. Ратушный. – 2-е изд. – М. : Дашков и К, 2011. – 108 с.
7. Дементьева Е. П. Ресторанный бизнес. Секреты успеха / Е. П. Дементьева. – 2-е изд. – Ростов-на-Дону : Феникс, 2010. – 256 с. – (Вершина успеха).
8. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. – 9-е изд., испр. и доп. – Ростов-на -Дону : Феникс, 2010. – 373 с. : ил.

9. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. В. Архіпов, Т. В. Іванникова, А. В. Архіпова. – 2-ге вид. – К. : Центр учбової літератури; Фірма "Інкос", 2011. – 384 с.
10. Винникова Л. Г. Технологія мяса и мясных продуктов : учебник / Л. Г. Винникова. – К. : ИНКОС, 2010. – 600 с. : ил.
11. Дорохіна М. О. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах : навч. посібник / М. О. Дорохіна, Т. В. Капліна. – К. : Кондор, 2010. – 280 с.
12. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посібник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2010. – 388 с.
13. Ростовський В. С. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів : навч. посібник / В. С. Ростовський, О. В. Новікова. – К. : Ліра-К, 2011. – 574 с.
14. Шумило Г. І. Технологія приготування їжі : навч. посібник / Г. І. Шумило. – К. : Кондор, 2008. – 506 с.
15. Ростовський В. С. Збірник рецептур / В. С. Ростовський, Н. В. Дібрівська, В. Ф. Пасенко. – К. : Центр учбової літератури, 2010. – 324 с.
16. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : опорний конспект лекцій / уклад. М.І. Пересічний, П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко. – К. : КНТЕУ, 2009. – 144 с.
17. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів : для підприємств громадського харчування всіх форм власності / О. В. Шалимінов, Т. П. Дятченко, Л. О. Кравченко та ін. – К. : А.С.К., 2012. – 848 с.

Рекомендована література з дисципліни «Економіки підприємств готельно-ресторанного бізнесу»

1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навчальний посібник / В. В. Архіпов. - 2-е вид., перероб. і доп. - К. : Центр учбової літератури, 2010. - 279 с.
2. Архіпов, Віктор Віталійович. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посібник / В. Архіпов, Т. Іванникова, А. Архіпова. - К. : Центр учбової літератури, 2008. - 381 с.
3. Байлик С. И. Гостиничное хозяйство: Учебник для студ. высш. учеб. заведен. / 2-е изд., перераб. и доп. - К.: Дакор, 2009. – 365с.
4. Банько В. Г. Будівлі, споруди, обладнання туристських комплексів та їх експлуатація: навч. посіб.:— К., 2006.-168с.
5. Борисова Ю.Н., Таранин Н. И. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса. - М.: РМАТ, 1997.-156с.
6. Волков Ю.Ф. Гостиничный и туристический бизнес: учебное пособие / 2-е изд. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2009. - 636с.
7. Волков Ю. Ф, Экономика гостиничного бизнеса / Ю. Ф. Волков. — М., 2003.-380с.
8. Дядечко Л. П. Місце готельного господарства в обслуговуванні туристів. Економіка туристичного бізнесу: навчальний посібник.- К.,2007. – 185с.
9. Ефимова О. П. Экономика гостиниц и ресторанов : учеб. пособ. / О. П. Ефимова, Н. А. Ефимова, Т. А. Олефиренко. — 3-е изд., стер. — М., 2006.-215с.
10. Кузнецова Н. М. Основы экономики готельного та ресторанного господарства: навч. посіб. - К.: Ін-т туризму, 1997. – 174с.
11. Мунін Г. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навчальний посібник / під заг. ред. : М. М. Поплавського, О. О. Гаца. - К. : Кондор, 2008. - 458 с.
12. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: навч. посіб. Для студ.

вищ. навч. закл. / Л. Нечаюк, Н. Нечаюк. - 3-тє вид. - К.: Центр учбової літератури, 2009. - 343 с.

13. Основы индустрии гостеприимства: уч. пособ./ Д. И. Елканова, Д. А. Осипов, В. В. Романов, Е. В. Сорокина. - М.: 2009. - 247с.

14. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства: навч. посіб. - К., 2007.- 168с

Рекомендована література з дисципліни «Технології обслуговування в оселях сільського зеленого туризму»

1. Українські джерела:
2. www.greentour.org.ua
3. <http://cr-greentur.narod.ru>
4. <http://www.eurasia.org/VirtualLibrary/WINSSummer2002.PDF>
5. <http://www.eurasia.kiev.ua/initiatives/initiative-ru.phtml?id=22>
6. <http://www.tourism-carpathian.com.ua>
7. <http://www.tourism.gov.ua>
8. <http://www.bucoda.cv.ua/tour/1/index.html>
9. <http://frtt.if.gov.ua/Ukr/turizm/zeltur.htm>
10. <http://travel.piar.org.ua>
11. <http://www.oberig.km.ua/home.html>
12. <http://ok.archipelag.ru/part2/mifolog.htm>

.

