

КАМ'ЯНЕЦЬ-ПОДІЛЬСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ІВАНА ОГІЄНКА

Б. О. ОПРЯ

**ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ СВІТОВОГО
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО
БІЗНЕСУ**

Навчально-методичний посібник
для студентів 1 курсу економічного факультету
напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа»

Кам'янець-Подільський
2018

УДК 338.488.2:640.4+640.43(075.8)

ББК 65.432.1я73+65.431

О-62

*Рекомендовано до друку рішенням вченої ради
Кам'янець-Подільського національного університету
(протокол № 2 від 5 березня 2018 року)*

Рецензенти:

Лозовий В. С. – доктор історичних наук, професор, головний науковий співробітник відділу гуманітарної безпеки Національного інституту стратегічних досліджень.

Баженов Л. В. – доктор історичних наук, професор кафедри всесвітньої історії Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка.

Нестеренко В. А. – кандидат історичних наук, доцент кафедри соціально-гуманітарних дисциплін Подільського державного аграрно-технічного університету.

Опря Б. О.

О-62

Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу: навчально-методичний посібник для студентів 1 курсу економічного факультету, напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» / Б. О. Опря. – Кам'янець-Подільський : ТОВ «Друкарня «Рута», 2018. – 134 с.

Навчально-методичний посібник призначений для студентів 1 курсу економічних факультетів вищих навчальних закладів спеціальності – «Готельно-ресторанна справа». Він містить програму курсу, структуру навчальної дисципліни, систему оцінювання результатів роботи студентів, пояснення та практичні рекомендації щодо виконання окремих видів діяльності, перелік тем та планів практичних занять, завдання для самоконтролю, тести, питання модульної контрольної роботи та іспиту, глосарій, список рекомендованої літератури.

ISBN 978-617-7626-16-8

© Опря Б.О., 2018

ВСТУП

У світі уже давно визнано високоефективність туризму для розвитку країни. Саме туристична галузь є однією із найважливіших і найперспективніших роботодавців у світі. На сьогодні кожна п'ятнадцята людина на планеті працює у сфері готельно-ресторанного і туристичного бізнесу.

Україна багата на ресурси гостинності, дедалі частіше стає об'єктом зацікавлення закордонних туристів, але відсутність належної інфраструктури гальмує інтенсивний розвиток туристичної індустрії в країні. Однак останніми роками спостерігаються позитивні зрушення в даній галузі, з'являється велика кількість нових концептуальних закладів розміщення та харчування. Майбутнім фахівцям готельно-ресторанної сфери необхідно володіти інформацією про розвиток історії гостинності від найдавніших часів до сьогодення. Володіючи інформацією про розвиток світового готельно-ресторанного бізнесу, студентам буде простіше реалізувати себе у своїй професії. З огляду на це вивчення курсу «Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу» є актуальним та вкрай важливим.

Мета курсу полягає у вивченні головних аспектів функціонування індустрії гостинності та її деталізація на прикладі закладів розміщення і харчування в різні періоди історичного розвитку людства.

Досягнення мети передбачає роз'язання наступних **завдань**:

- засвоєння основних принципів функціонування індустрії гостинності;
- дослідження усіх етапів сфери гостинності;
- вивчення історії заснування закладів розміщення та харчування;
- дослідження головних аспектів готельної справи в Україні та світі;
- вивчення історії ресторанного господарства в Україні та світі;

- вивчення особливостей сучасного готельно-ресторанного бізнесу.

У результаті вивчення навчальної дисципліни **студент повинен знати:**

1. передумови виникнення закладів гостинності;
2. історію становлення та розвитку сфери гостинності;
3. особливості сучасного розвитку світового готельного бізнесу;
4. історію розвитку готельної сфери в Україні;
5. аспекти функціонування готельних ланцюгів;
6. історію розвитку закладів ресторанного господарства;
7. особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства;
8. національні особливості харчування в різних країнах світу.

Студент повинен вміти:

1. створити якісний готельний та ресторанний продукт;
2. аналізувати свої перспективи на ринку послуг;
3. володіти головними навичками індустрії гостинності;
4. планувати власний актуальний готельно-ресторанний бізнес;
5. задовольняти потреби споживачів різних етносів;
6. створити концептуальний підхід закладів ресторанного харчування;
7. використовувати іноваційні технології в сфері обслуговування.

Навчально-методичний посібник містить програму курсу, структуру навчальної дисципліни, систему оцінювання результатів роботи студентів, пояснення та практичні рекомендації щодо виконання окремих видів діяльності, перелік тем та планів практичних занять, завдання для самоконтролю, питання модульної контрольної роботи та іспиту, тести, глосарій термінів, список рекомендованої літератури.

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Передумови виникнення подорожей і туризму в суспільстві

Основні чинники виникнення подорожей і туризму. Історичні етапи розвитку туризму. Значення туризму для історії людства.

Терміни і визначення понятійного апарату «гостинність». Зміст основних понять готельного господарства. Етапи розвитку світової індустрії гостинності. Роль спеціалістів в індустрії гостинності. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії.

Історія становлення та розвитку сфери гостинності

Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі.

Гостинність у традиціях азійських держав зі стародавніх часів до сьогодення. Гостинність у народів Африки. Розвиток індустрії гостинності в Європі. Розвиток американської індустрії гостинності.

Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н. е. - V ст. н. е.) Формування спеціалізованих засобів розміщення (VI – XV ст.). Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI – поч. XX ст.

Сучасний розвиток світового готельного бізнесу

Сучасний розвиток світового готельного господарства та його функціональні особливості. Світове готельне господарство та його територіальні особливості. Історія розвитку готельної сфери в Україні. Перші заклади гостинності в Україні. Заклади гостинності в період кінця XVIII – початок XX ст. Заклади гостинності в новітній час (з 1918 р. по 2018 р.). Проблеми створення міжнародної системи класифікації готелів. Американська система класифікації готелів, мотелів. Найпоширеніші системи класифікації готелів у світі. Класифікація готелів в Україні і країнах СНД.

Теоретичні основи створення та діяльності готельних ланцюгів. Історія розвитку готельних ланцюгів. Мережа готелів «Hilton». Суть та значення готельних ланцюгів світу у готельному господарстві.

Розвиток сучасних готельних ланцюгів в Україні

Готельні ланцюги в Україні. Загальна характеристика готельного ланцюга «Premier Hotels». Особливості та переваги готельних комплексів мережі «Premier Hotels». Перспективи та тенденції розвитку готельних ланцюгів в Україні.

Історія розвитку закладів ресторанного господарства

Виникнення перших закладів харчування. Розвиток кулінарного мистецтва. Виникнення нових закладів харчування у XVI – на початку XXI ст. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та в Україні.

Особливості організації та управління підприємствами ресторанного господарства

Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності. Основні типи підприємств ресторанного господарства. Класифікація підприємств ресторанного господарства. Види організаційно-правових форм підприємства ресторанного господарства. Структури управління підприємствами ресторанного господарства. Особливості послуг закладів ресторанного господарства. Історія розвитку ресторанних мереж. Теоретичні аспекти функціонування ресторанних мереж. «Макдоналдс» як приклад успішної ресторанної мережі швидкого харчування. Мережа ресторанів «Мафія».

Формування окремих видів закладів харчування

Чайна церемонія у Китаї та її вплив на популярність напою у світі. Чайний етикет. Кава та розвиток кав'ярень у світі.

Шоколад і шоколадниці. Паб як традиційне явище англійської культури.

Суши-бари як засіб сприйняття східної кулінарної культури.

Концептуальний підхід закладів ресторанного харчування

Основні та додаткові послуги ресторану. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах. Тематичний концептуальний ресторан. Етнічний ресторан. Препатійний ресторан. Кейтерингове обслуговування споживачів.

Історія обслуговування споживачів напоями

Традиція виноробства та вживання вина в культурах країн світу.

Горілчані вироби та практика їх споживання у закладах ресторанного господарства. Виробництво коньяку та віскі й практика споживання цих напоїв у закладах ресторанного господарства.

Безалкогольні напої та практика їх споживання у закладах ресторанного господарства. Історія організації дозвілля у закладах ресторанного господарства. Музичне обслуговування.

Організація спортивних видів розваг. Організація ігор з грошовим виграшем. Організація розважальних шоу-програм. Правові аспекти організації дозвілля.

Національні особливості харчування в різних країнах світу

Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства України, Білорусії, Польщі, Болгарії. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства в Греції, Італії, Іспанії, Франції. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Австрії, Чехії, Угорщини. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Туреччини, Марокко, Єгипту. Національні особливості харчування в закладах ресто-

ранного господарства США, Канади. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Аргентини, Мексики, Бразилії, Куби. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Китаю, Японії.

СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин												
	денна форма						Заочна форма						
	усього	у тому числі					усього	у тому числі					
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Змістовий модуль 1.													
Головні аспекти функціонування закладів розміщення від найдавніших часів до сьогодення													
Тема 1. Передумови виникнення подорожей і туризму в суспільстві	2	2											
Тема 2. Історія становлення та розвитку сфери гостинності	4	4											
Тема 3. Сучасний розвиток світового готельного бізнесу	2	2											
Тема 4. Поняття гостинності та розвиток готельної справи	2		2										
Тема 5. Історія розвитку готельної сфери в Україні	2	2											
Тема 6. Особливості етикету в країнах Європи	8						8						
Тема 7. Регіональні та історичні особливості поняття гостинності	2		2										
Тема 8. Теоретичні основи створення та діяльності готельних ланцюгів	2	2											
Тема 9. Особливості національно-історичного розвитку Арабських країн	8						8						

Тема 10. Історія національної культури в інших країнах Азії	8					8								
Тема 11. Сучасні готельні ланцюги України	4	4												
Тема 12. Системи класифікації готелів у світі	2		2											
Тема 13. Історичні аспекти розвитку гостинності в країнах Американського континенту	8					8								
Тема 14. Розвиток готельної справи в Україні	2		2											
Тема 15. Історія розвитку готельних ланцюгів	2		2											
Тема 16. Особливості сфери гостинності в інших країнах світу	8					8								
Тема 17. Особливості міжнародного етикету	6					6								
Тема 18. Розвиток інтер'єру у закладах гостинності	6		6											
Тема 19. Особливості ділового етикету	8					8								
Разом за змістовим модулем 1	86	16	16			54								
Змістовий модуль 2.														
Практичні аспекти функціонування закладів харчування від найдавніших часів до сьогодення														
Тема 1. Історія розвитку закладів ресторанного господарства	4	4												
Тема 2. Особливості	4	4												

організації та управління підприємствами ресторанного господарства														
Тема 3. Історія виникнення та діяльності ресторанного господарства	2		2											
Тема 4. Історія традиційних страв народів країн Європи	8					8								
Тема 5. Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності	2		2											
Тема 6. Історія традиційних страв народів Японії, Австралії, Нової Зеландії	8					8								
Тема 7. Історія розвитку ресторанних мереж	2		2											
Тема 8. Формування окремих видів закладів харчування	2		2											
Тема 9. Національні особливості харчування в різних країнах	2		2											
Тема 10. Особливості харчування у закладах гостинності країн Азії	8					8								
Тема 11. Особливості харчування в країнах Північної та Південної Америки	8					8								
Тема 12. Концептуальний підхід закладів ресторанного харчування	2		2											

Тема 13. Кулінарні традиції національних страв народів країн Африки	8					8							
Тема 14. Історія обслуговування споживачів напоями	2		2										
Тема 15. Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства України	8					8							
Тема 16. Історія організації дозвілля у закладах ресторанного господарства	2		2										
Тема 17. Організація обслуговування пасажирів на транспорті	7					7							
Разом за змістовим модулем 2	79	12	12			55							
Усього годин	165	28	28			109							
<i>ІНДЗ</i>			-	-		-			-	-	-		
Усього годин	165	28	28			109							

ТЕМАТИКА ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

ТЕМА 1

Поняття «гостинності» та розвиток готельної справи (2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити основні поняття індустрії гостинності та готельної справи.

План практичного заняття

1. Терміни і визначення понятійного апарату «гостинність».
2. Зміст основних понять готельного господарства.
3. Етапи розвитку світової індустрії гостинності.
4. Роль спеціалістів в індустрії гостинності.
5. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.

12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородин В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородин. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.
7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.

9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Назвіть основні поняття сфери гостинності.
2. Проаналізуйте особливості готельного господарства.
3. В хронологічній послідовності опишіть основні етапи індустрії гостинності.
4. Опишіть своє розуміння обов'язків спеціалістів сфери гостинності.
5. Напишіть есе на тему «Проблеми і перспективи розвитку готельного бізнесу в Україні».

ТЕМА 2

Регіональні та історичні особливості поняття «гостинності»

(2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити регіональні та історичні особливості сфери гостинності.

План практичного заняття

1. Гостинність у традиціях азійських держав зі стародавніх часів до сьогодення.
2. Гостинність у народів Африки.
3. Розвиток індустрії гостинності в Європі.
4. Розвиток американської індустрії гостинності.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. С. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онишук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.

12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.
7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.

9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Охарактеризуйте традиції азійської культури по відношенню до гостя.
2. Розкрийте особливості індустрії гостинності на Африканському континенті.
3. Назвіть основні тенденції індустрії гостинності Європи, та поясніть в чому секрет їх успіху?
4. Напишіть есе на тему «Американська смайл в індустрії гостинності».

ТЕМА 3

Системи класифікації готелів у світі

(2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити сучасний класифікації готелів в світі та в Україні.

План практичного заняття

1. Проблеми створення міжнародної системи класифікації готелів.
2. Американська система класифікації готелів, motelів.
3. Найпоширеніші системи класифікації готелів у світі.
4. Класифікація готелів в Україні і країнах СНД

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельной справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.
12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.

13. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.
7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.
9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.

10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Опишіть у чому полягає проблема створення єдиної міжнародної системи класифікації закладів розміщення.
2. Поясніть якими рисами володіє американська система класифікації готелів.
3. Розкрийте особливості найпоширеніших в світі систем класифікації готелів у світі.
4. Назвіть основні аспекти класифікації засобів розміщення в Україні та колишніх пострадянських країнах.

ТЕМА 4

Розвиток готельної справи в Україні

(2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити потенціал готельного бізнесу України.

План практичного заняття

1. Зародження готельної справи в Україні.
2. Розвиток готельного господарства України в другій половині XIX – на початку XX ст.
3. Розвиток матеріально-технічної бази туризму в радянські часи.
4. Сучасний стан розвитку готельного бізнесу в Україні.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. С. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онишук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Firmenный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.

12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.
7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.

9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Охарактеризуйте особливості готельного бізнесу в Україні.
2. Назвіть які чинники позитивно, а які негативно впливали на розвиток готельної справи.
3. Опишіть функціонування готельної справи в часи СРСР.
4. Проаналізуйте у чому ви вбачаєте перспективи розвитку готельного бізнесу України.

ТЕМА 5

Історія розвитку готельних ланцюгів

(2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити історію та особливості розвитку готельних ланцюгів.

План практичного заняття

1. Теоретична та економічна основа діяльності готельних ланцюгів.
2. Готельні ланцюги Європи.
3. Готельні ланцюги Америки.
4. Міжнародні готельні ланцюги в Україні.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.
12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.

13. Папирян Г.А. Менеджмент в индустрии гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.
7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.
9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.

10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Опишіть економічну складову діяльності готельних ланцюгів.
2. Проаналізуйте діяльність готельних ланцюгів Європи.
3. Обґрунтуйте успішність готельних ланцюгів Америки.
4. Дослідите особливості функціонування міжнародних готельних ланцюгів в Україні.

ТЕМА 6

Розвиток інтер'єру у закладах гостинності

(2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити розвиток інтер'єру у закладах сфери гостинності.

План практичного заняття

1. Внутрішнє вбрання готелів античного світу.
2. Вбрання готелів в середні віки (стиль готики).
3. Засоби розміщення в епоху ренесансу.
4. Готелі в епоху бароко.
5. Інтер'єр готелів в стилі рококо.
6. Інтер'єр готелів в епоху неокласицизму.
7. Інтер'єр готелів в стилі історизму і постмодернізму.
8. Інтер'єр готелів в рустикальному стилі.
9. Сучасні тенденції розвитку інтер'єру в Карпатському регіоні.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. С. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онишук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.

10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.
12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.

6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.
7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.
9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Яким чином можна використовувати інтер'єр закладу для приваблення клієнта?
2. Яка специфіка закладів розміщення в середні віки?
3. Назвіть ознаки інтер'єру в епоху ренесансу, бароко, рококо.
4. Проаналізуйте інтер'єр закладів розміщення епохи неокласицизму та постмодернізму.

ТЕМА 7

Історія виникнення та діяльності ресторанного господарства

(2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити історію виникнення та функціонування закладів ресторанного господарства.

План практичного заняття

1. Поява перших закладів харчування.
2. Розвиток кулінарного мистецтва.
3. Чинники розвитку нових закладів харчування у XVI – на початку XX ст.
4. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та в Україні.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.

12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородин В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородин. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.
7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.

9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. З'ясуйте головні причини появи перших закладів харчування.
2. Проаналізуйте історію розвитку кулінарного мистецтва в світі та в Україні.
3. Назвіть які економічні, соціальні та історичні чинники сприяли розвитку закладів харчування.
4. Опишіть які сучасні тенденції популярні у XXI ст. у ресторанным бізнесі?

ТЕМА 8

Ресторанне господарство як складова індустрії гостинності

(2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити особливості функціонування закладів ресторанного господарства на сучасному етапі.

План практичного заняття

1. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності та тенденції розвитку.
2. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Вимоги до закладів ресторанного господарства.
5. Мережа закладів ресторанного господарства та її розміщення.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.

11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.
12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'яницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.

7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.
9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Проаналізуйте чому ресторанний бізнес відіграє важливу роль у сфері гостинності?
2. Дослідить які послуги надають сучасні заклади харчування?
3. Опишіть сучасну класифікацію закладів ресторанного бізнесу.
4. Проаналізуйте діяльність ресторанних мереж в Україні.

ТЕМА 9

Формування окремих видів закладів харчування

(2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити особливості функціонування певних видів закладів харчування.

План практичного заняття

1. Чайна церемонія у Китаї та її вплив на популярність напою у світі. Чайний етикет.
2. Кава та розвиток кав'ярень у світі. Шоколад і шоколадниці.
3. Паб як традиційне явище англійської культури.
4. Суши-бари як засіб сприйняття східної кулінарної культури

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.

12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородин В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородин. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.
7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.

9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Які історичні особливості чайної церемонії у Китаї?
2. Проаналізуйте діяльність кав'ярень та шоколадниць в Україні та світі.
3. Опишіть особливості діяльності специфічних англійських закладів пабів.
4. Дослідить історію походження суши-культури.

ТЕМА 10

Концептуальний підхід закладів ресторанного харчування (2 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити особливості концептуальних підходів до закладів ресторанного господарства.

План практичного заняття

1. Основні та додаткові послуги ресторану.
2. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах.
3. Тематичний концептуальний ресторан.
4. Етнічний ресторан.
5. Препатійний ресторан.
6. Кейтерингове обслуговування споживачів.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онишук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.

11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.
12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.

7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.
9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Охарактеризуйте основні та додаткові послуги сучасного ресторану.
2. Проаналізуйте у чому полягає особливість сучасних підходів обслуговування споживачів.
3. Для чого сучасні ресторатори використовують концепт по відношенню до сучасних закладів харчування?
4. Розкрийте зміст поняття «кейтерингове обслуговування».

ТЕМА 11

Історія обслуговування споживачів напоями

(4 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити історичні особливості обслуговування споживачів напоями.

План практичного заняття

1. Традиція виноробства та вживання вина в культурах країн світу.
2. Горілчані вироби та практика їх споживання у закладах ресторанного господарства.
3. Виробництво коньяку та віскі й практика споживання цих напоїв у закладах ресторанного господарства.
4. Безалкогольні напої та практика їх споживання у закладах ресторанного господарства

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанный бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.

11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.
12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.

7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.
9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Опишіть особливості існування виноробства від найдавніших часів до сьогодення.
2. Опишіть історію горілчаних виробів та культуру їх подачі.
3. Які міцні напої популярні у сучасному світі серед споживачів?
4. Охарактеризуйте практику подачі безалкогольних напоїв у закладах ресторанного господарства.

ТЕМА 12

Історія організації дозвілля у закладах ресторанного господарства

(4 год.)

Мета практичного заняття: Дослідити історичні аспекти організації дозвілля у закладах ресторанного господарства.

План практичного заняття

1. Музичне обслуговування.
2. Організація спортивних видів розваг.
3. Організація ігор з грошовим вирашем.
4. Організація розважальних шоу-програм.
5. Правові аспекти організації дозвілля.

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. С. Агафонова. – К., 2002.
2. Артёмова Е.Н., Козлова В.А. Основы гостеприимства и туризма / Е. Н. Артемова, В. А. Козлова. – Орёл, 2005.
3. Дементьева С.В. Отельный менеджмент / С. В. Дементьева. – Ольборг, 2011.
4. Круль Г.Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
5. Кусков А.С. Гостиничное дело / А. С. Кусков. – М., 2009.
6. Левицька І.В., Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онишук. – К., 2015.
7. Скараманга В.П. Firmenный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
8. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
9. Абдулов А.В. Использование информационных технологий в гостиничном деле / А. В. Абдулов. – Омск, 2015.
10. Амбросій О.І. Класифікація доходів готельного господарства та фактори, що впливають на їх розмір / О. І. Амбросій. – Чернівці, 2010.
11. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. Русавська. – К., 2009.

12. Мазаракі А.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / А. А. Мазаракі. – К., 2011.
13. Папирян Г.А. Менеджмент в індустрії гостеприимства (отели и рестораны) / Г. А. Папирян. – М., 2000.
14. Усіна А.І., Сегеда І.В. Технологія ресторанних послуг / А. І Усіна, І. В. Сегеда. – Харків, 2007.
15. Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах харчування. Ресторанна справа / Я. М. Сало. – Львів, 2007.
16. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
17. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
18. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
19. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
20. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.
21. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства / за ред. П'ятницької Н. О. – К., 2011.
22. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.

ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
3. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.
4. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
5. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
6. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.
7. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
8. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.

9. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
10. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
11. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

АУДИТОРНА РОБОТА

Питання для самоконтролю

1. Які види музичного обслуговування споживачів використовують сучасні заклади харчування?
2. Опишіть історію ігрового бізнесу та яким чином він пов'язаний з закладами харчування?
3. В чому суть розважальних шоу-програм у закладах ресторанного господарства?
4. Які види дозвілля у закладах харчування є найбільш популярні у сучасного споживача?

САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ

Відповідно до кредитної трансферно-накопичувальної системи навчання самостійна робота займає одне з ключових місць у процесі опанування студентами навчального матеріалу, свідченням чого є збільшення кількості годин, виділених навчальними планами на цей вид роботи у порівнянні зі старою системою навчання. Самостійна робота передбачає розвиток вміння студентів підібрати необхідну літературу до теми занять, концентрувати увагу на основних її пунктах, робити власні аргументовані висновки, систематизувати й аналізувати документи і матеріали. Самостійна діяльність включає в себе також написання рефератів, контрольних робіт, опрацювання передбачених програмою тем, винесених на самостійне вивчення, роботу з монографічною та науковою літературою.

Важливість самостійної роботи зумовлена й тим, що вона дисциплінує студентів, формує у них навички систематичної, цілеспрямованої діяльності, а відтак, готує їх до самостійної наукової роботи.

Звичайно, висока результативність самостійної діяльності студентів може бути досягнута лише за наявності постійного систематичного контролю за нею з боку викладача.

У рамках вивчення курсу «Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу» передбачено наступні види самостійної роботи:

- вивчення тем, що винесені на самостійне опрацювання;
- підготовка до практичних занять;
- написання рефератів з обраної теми;

Для успішного опанування змісту навчального предмету студенту необхідно відповідально поставитися до виконання самостійної роботи, з перших днів навчання розробити чіткий план щодо її виконання і протягом семестру неухильно його дотримуватися. У разі виникнення питань – потрібно звертатися за консультаціями до викладача.

ТЕМИ І ПИТАННЯ, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА САМОСТІЙНЕ ОПРАЦЮВАННЯ

№ п/п	Теми і питання, що розглядаються	К-ть годин	Форми контролю
1.	<p>Особливості етикету в країнах Європи</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Особливості національної культури Австрії. 2. Особливості національної культури Великобританії. 3. Особливості національної культури Греції. 4. Особливості національної культури Данії. 5. Особливості національної культури Італії. 6. Особливості національної культури Прибалтійських країн. 	8	співбесіда
2.	<p>Особливості національно-історичного розвитку Арабських країн</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Національний характер. 2. Іслам в арабському світі. 3. Загальні принципи етикету для мусульманських країн. 4. Об'єднані Арабські Емірати. 5. Єгипет. 6. Ірак. 	8	співбесіда
3.	<p>Історія національної культури в інших країнах Азії</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ізраїль. 2. Індія. 3. Індонезія. 4. Китай. 5. Таїланд. 6. Туреччина. 7. Японія. 	8	співбесіда
4.	<p>Історичні аспекти розвитку гостинності в країнах Американського континенту.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сполучені Штати Америки. 2. Особливості культури в країнах Латинської Америки. 3. Аргентина. 4. Бразилія. 5. Мексика. 	8	співбесіда

5.	<p>Особливості сфери гостинності в інших країнах світу.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Австралія. 2. Особливості національної культури в Африці. 3. Республіка Південна Африка. 	8	співбесіда
6.	<p>Особливості міжнародного етикету.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні положення. 2. Бізнесмен за кордоном. 3. Тонкощі при поїздки у відрядження 	6	співбесіда
7.	<p>Особливості ділового етикету.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Основи ділового етикету. 2. Якості, необхідні у спілкуванні. 3. Зовнішній вигляд та імідж ділової людини. 4. Ділове спілкування. 5. Правила проведення переговорів. 	8	співбесіда
8.	<p>Історія традиційних страв народів країн Європи.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кухня народів Франції і князівства Монако. 2. Кухня народів Німеччини. 3. Кухня народів Данії, Норвегії, Фінляндії, Швеції. 4. Кухня народів Греції, Кіпру, Італії. 5. Кухня народів України, Росії, Білорусії. 	8	співбесіда
9.	<p>Історія традиційних страв народів Японії, Австралії, Нової Зеландії.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кухня народів Японії. 2. Кухня народів Австралії. 3. Кухня народів Нової Зеландії. 	8	співбесіда
10.	<p>Особливості харчування у закладах гостинності країн Азії.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кухні народів Вірменії, Грузії, Азербайджану. 2. Кухня народів Ізраїлю. 3. Кухня народів Індії. 4. Кухня народів Китаю. 5. Кухня народів Шрі-Ланки та Мальдівів. 	8	співбесіда
11.	<p>Особливості харчування в країнах Північної та Південної Америки.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Кухня США. 2. Кухня Канади. 	8	співбесіда

	<p>3. Кухня Мексики.</p> <p>4. Кухня Гаїті.</p> <p>5. Кухня Домініканської Республіки, Сальвадору.</p>		
12.	<p>Кулінарні традиції національних страв народів країн Африки.</p> <p>1. Кухні народів Єгипту, Алжиру, Марокко.</p> <p>2. Кухні країн Нігерії, Малі, Судану, Ефіопії.</p> <p>3. Кухні народів Анголи, Танзанії, Конго, Замбії, Сомалі.</p>	8	співбесіда
13.	<p>Обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства України.</p> <p>1. Заклади ресторанного господарства і способи обслуговування туристів.</p> <p>2. Особливості харчування іноземних туристів, які необхідно враховувати під час їх обслуговування.</p> <p>3. Види сніданків, які можна пропонувати іноземним туристам.</p> <p>4. Страви, які рекомендують пропонувати туристам.</p> <p>5. Страви, які непотрібно пропонувати іноземним туристам.</p>	8	співбесіда
14.	<p>Організація обслуговування пасажирів на транспорті.</p> <p>1. Обслуговування пасажирів на залізничному транспорті.</p> <p>2. Обслуговування пасажирів на авіатранспорті.</p> <p>3. Особливості організації харчування та обслуговування пасажирів на автотранспорті.</p> <p>4. Організація обслуговування пасажирів на водному транспорті.</p>	7	співбесіда
	Всього годин	109	

ІНДИВІДУАЛЬНА РОБОТА СТУДЕНТІВ (ІНДИВІДУАЛЬНІ НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНІ ЗАВДАННЯ)

Індивідуальні навчально-дослідні завдання (ІНДЗ) – це позааудиторна самостійна робота студента навчального, навчально-дослідницького чи проектно-конструкторського характеру, яка використовується в процесі вивчення програмного матеріалу навчальної дисципліни і завершується разом зі складанням іспиту.

Метою ІНДЗ є самостійне вивчення частини програмного матеріалу, систематизація, поглиблення, узагальнення, закріплення та практичне застосування знань студента з навчальної дисципліни та розвиток навичок самостійної роботи.

Індивідуальні навчально-дослідні завдання – це завершена теоретична або практична робота в межах програми навчальної дисципліни, яка виконується на основі знань, умінь і навичок, сформованих у процесі опанування навчальної дисципліни та охоплює декілька тем або зміст навчальної дисципліни загалом.

Індивідуальне навчально-дослідне завдання необхідно для систематизації, закріплення теоретичних знань і набуття практичних навичок по дисципліні «Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу». Цілями виконання ІНДЗ є: закріплення, поглиблення й узагальнення знань, отриманих студентами на теоретичних і практичних заняттях.

При виконанні ІНДЗ студент повинен продемонструвати вміння в сфері науково-дослідної діяльності, вміння аналізу і синтезу інформаційних матеріалів.

ІНДЗ виконується студентами самостійно (або в творчих групах) протягом вивчення дисципліни із проведенням консультацій викладачем дисципліни відповідно до графіка навчального процесу та оприлюднення результатів під час проведення підсумкового практичного заняття за змістом дисципліни.

Орієнтовні види індивідуальних навчально-дослідних завдань з дисципліни «Історія розвитку світового готельно-ресторанного бізнесу»

1. Реферат (есе) з теми (модуля) або вузької проблематики. (Тематика рефератів з тем програмного матеріалу та вигоди до написання реферату додаються).
2. Розв'язування та складання ситуативних вправ з теми (модуля) або дисципліни.
3. Виконання завдання аналітично-дослідницького характеру.
4. Критичний огляд наукових публікацій за обраною проблематикою.
5. Розробка пропозицій щодо вирішення виявлених проблем.
6. Розробка прогнозів з обраної проблематики.

Реферат (ІНДЗ) повинен містити наступні складові елементи:

зміст, у якому вказано структурні частини роботи,
вступ, у якому зазначено **актуальність** теми, визначено **мету** та **завдання** роботи,
кілька розділів, у яких відображено основний зміст роботи,
висновки, які містять основні результати роботи,
список використаних джерел і літератури.

Загальний обсяг реферату становить 15 – 20 сторінок.

ТЕМИ РЕФЕРАТІВ ДЛЯ ВИКОНАННЯ ІНДИВІДУАЛЬНИХ НАВЧАЛЬНО-ДОСЛІДНИХ ЗАВДАНЬ:

1. Історичні етапи розвитку готельної сфери у світі.
2. Виникнення та діяльність перших закладів гостинності (IV тис. до н. е.-V ст. н. е.)

3. Формування спеціалізованих засобів розміщення (VI – XV ст.).
4. Середньовічні харчевні та постійні двори: їх призначення та діяльність.
5. Розвиток готельної сфери у Європі та Америці у XVI – на поч. XX ст.
6. Розвиток ресторанної справи у Європі та Америці у XVI – на поч. XX ст.
7. Розвиток готельної сфери в Європі у XX – на початку XXI ст.
8. Розвиток готельної сфери в Америці у XX – на початку XXI ст.
9. Етапи розвитку готельної сфери в СРСР.
10. Розвиток українських традицій гостинності.
11. Етапи розвитку готельної сфери в Україні.
12. Готельні ланцюги: історія виникнення та діяльність.
13. Сучасний стан та перспективи розвитку готельної мережі в Україні.
14. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в світі.
15. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства в Україні.
16. Ресторанні мережі швидкого харчування: історія виникнення та розвитку.
17. Історичні аспекти формування української кухні.
18. Історичні аспекти формування швейцарської кухні.
19. Історичні аспекти формування італійської кухні.
20. Історичні аспекти формування французької кухні.
21. Історичні аспекти формування іспанської кухні.
22. Історичні аспекти формування англійської кухні.
23. Історичні аспекти формування американської кухні.
24. Історичні аспекти формування японської кухні.
25. Історичні аспекти формування китайської кухні.

26. Історичні аспекти формування латиноамериканської кухні.
27. Система класифікації готелів у світі.
28. Рівень обслуговування в ресторані: основні та додаткові послуги.
29. Історія пива та традиція його споживання у народів світу.
30. Чай та чайна церемонія в кулінарних традиціях народів світу.
31. Шоколад та шоколадниці: історія виникнення і розвитку.
32. Кава та історія розвитку кав'ярень у світі.
33. Концептуальний тематичний ресторан:
34. Традиція виноробства та вживання вина в культурах країн світу
35. Алкогольні напої та практика їх споживання у закладах ресторанного господарства.

МОДУЛЬНА КОНТРОЛЬНА РОБОТА

Одним з важливих етапів навчального процесу навчання є виконання модульної контрольної роботи. Її мета полягає у самостійному опануванні студентами найважливіших тем курсу. Студент повинен глибоко засвоїти відповідний теоретичний матеріал, вміти його аналізувати, навчитись робити висновки, висловлювати власну думку та її обґрунтувати. Набуті знання потрібно проявити при написанні роботи. Її проводить викладач.

Програмою передбачено написання двох модульних контрольних робіт, кожна з яких оцінюється максимум в 10 балів (мінімум 6 балів).

Робота виконана не за варіантом не підлягає перевірці і не зараховується.

Письмовий виклад змісту питань контрольної роботи повинен складатися з рукописного тексту, кількість сторінок якого не регламентується.

Текст повинен бути написаний виключно українською літературною мовою, розбірливим почерком. Основні теоретичні положення – правильно і чітко сформульовані.

Головне у підготовці до написання контрольної роботи – це підбір і вивчення літератури (її перелік додається до тематики контрольної роботи).

Якість письмової роботи оцінюється по тому, наскільки самостійно, вірно і творчо студент висвітлює сутність питань теми.

При оцінці контрольної роботи враховується:

1. Рівень опанування студентом матеріалу.
2. Логічність, конкретність й послідовність викладу матеріалу.
3. Вміння робити висновки і рекомендації.
4. Грамотне написання тексту.
5. Зовнішнє оформлення.

Питання модульної контрольної роботи № 1:

1. Основні чинники виникнення подорожей і туризму.
2. Історичні етапи розвитку туризму.
3. Значення туризму для історії людства.
4. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі.
5. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н. е. – V ст. н. е.)
6. Формування спеціалізованих засобів розміщення (VI – XV ст.).
7. Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI – поч. XX ст.
8. Сучасний розвиток світового готельного господарства та його функціональні особливості.
9. Світове готельне господарство та його територіальні особливості.
10. Перші заклади гостинності в Україні.
11. Заклади гостинності в період кінця XVIII – п. XX ст. в Україні.
12. Заклади гостинності в новітній час (з 1918 р. по 2018 р.) в Україні.
13. Історія розвитку готельних ланцюгів у світі.
14. Історія розвитку готельних ланцюгів в Україні.
15. Зміст основних понять готельного господарства.
16. Роль спеціалістів в індустрії гостинності.
17. Гостинність у традиціях азійських держав зі стародавніх часів до сьогодення.
18. Гостинність у народів Африки.
19. Розвиток індустрії гостинності в Європі.
20. Розвиток американської індустрії гостинності.
21. Найпоширеніші системи класифікації готелів у світі.
22. Класифікація готелів в Україні і країнах СНД.
23. Розвиток матеріально-технічної бази туризму в радянські часи.

24. Готельні ланцюги Європи.
25. Міжнародні готельні ланцюги в Україні.

Питання модульної контрольної роботи № 2:

1. Виникнення перших закладів харчування.
2. Розвиток кулінарного мистецтва.
3. Виникнення нових закладів харчування у XVI – на п. XX ст.
4. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та в Україні.
5. Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності.
6. Основні типи підприємств ресторанного господарства.
7. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
8. Види організаційно-правових форм підприємства ресторанного господарства.
9. Структури управління підприємствами ресторанного господарства.
10. Особливості послуг закладів ресторанного господарства.
11. Теоретичні аспекти функціонування ресторанних мереж.
12. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства України, Білорусії, Польщі, Болгарії.
13. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства в Греції, Італії, Іспанії, Франції.
14. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Австрії, Чехії, Угорщини.
15. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Туреччини, Марокко, Єгипту.
16. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства США та Канади.
17. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Аргентини, Мексики, Бразилії, Куби.

18. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Китаю, Японії.
19. Ресторанне господарство, його місце в індустрії гостинності.
20. Комплекс послуг закладів ресторанного господарства.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ РОБОТИ СТУДЕНТІВ

Критерії та норми оцінювання знань, умінь і навичок студентів з навчальної дисципліни. Розподіл балів, які отримують студенти

Поточний і модульний контроль (60 балів)						Екзамен	Сума
Змістовий модуль 1		Змістовий модуль 2					
Поточний контроль	МКР	Поточний контроль	МКР	ІНДЗ	Самостійна робота	40	100
10 балів	10 балів	10 балів	10 балів	10 балів	10 балів		

Об'єктом поточного контролю знань студента є:

1. Систематичність та активність роботи студента протягом семестру над вивченням програмного матеріалу дисципліни.

2. Вивчення студентом лекційного матеріалу, виконання практичних завдань, систематична участь на семінарських заняттях та вивчення і більш глибоке засвоєння матеріалу, який подається на консультаційних заняттях.

3. Виконання самостійної та індивідуальної роботи студентом.

Максимальний бал оцінки поточної успішності студентів на навчальних заняттях рівний 12.

Критерії оцінювання знань, умінь і навичок студентів на навчальних заняттях

Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)	Критерії оцінювання
Початковий (початковий)	1	Студент володіє навчальним матеріалом дисципліни на рівні засвоєння окремих термінів; відповідає на запитання, які потребують відповіді „так” або „ні”.
	2	Студент недостатньо усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності; робить спробу знайти способи дій, розповісти суть

		заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні „так” або „ні”; може самостійно знайти в підручнику відповідь.
	3	Студент намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі закономірності; робить спроби виконання вправ і завдань репродуктивного характеру; за допомогою викладача виконує прості вправи за готовим алгоритмом.
Середній (репродуктивний)	4	Студент володіє найпростішими знаннями; здатний виконати вправи і завдання за зразком; орієнтується в термінах, поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі.
	5	Студент розуміє суть навчальної дисципліни; може дати визначення окремих понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником; вміє самостійно опрацювати частину навчального матеріалу; виконує прості вправи і завдання за алгоритмом, але окремі висновки є нелогічними та непослідовними.
	6	Студент розуміє основні положення навчального матеріалу; може поверхнево аналізувати явища туризму та рекреації; робить певні висновки: відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час виконання вправ і завдань за алгоритмом; вміє послуговуватися додатковими джерелами.
	7	Студент логічно і правильно відтворює навчальний матеріал; оперує базовими поняттями; встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок; застосовувати теоретичні знання в стандартних ситуаціях; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; складати таблиці, схеми, діаграми, карти, картосхеми.
Достатній (алгоритмічно-дієвий)	8	Знання студента досить повні: студент вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь логічна, повна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати; може підготувати реферат і обґрунтувати його положення.
	9	Студент вільно володіє вивченим матеріалом; застосовує знання в деяко змінених ситуаціях; вміє аналізувати і систематизувати інформацію; робить аналітичні висновки; використовує докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії; може самостійно опрацювати матеріал; має сформовані типові навички.
Високий (творчо-професійний)	10	Студент володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасний стан рекреаційної галузі; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні географічні та економічні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси, які відбуваються в рекреації.
	11	Студент володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни; аргументовано використовує здобуті знання в нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та

		аналізувати їх; ставити і розв'язувати проблеми; застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси в рекреаології.
	12	Студент має глибокі, системні, дієві знання; виявляє неординарні творчі здібності в навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні завдання та проблемні ситуації; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ, процесів у рекреаології; вміє ставити і розв'язувати проблеми; вміє самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й схильності; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах; спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію.

Якщо студент не відпрацював пропущені навчальні заняття, не виправив оцінки 0, 1, 2, 3, отримані на навчальних заняттях, не виконав модульної контрольної роботи (МКР), індивідуального навчально-дослідного завдання (ІНДЗ) та самостійної роботи менше ніж на 60 % від максимальної кількості балів, виділених на ці види робіт, студент вважається таким, що має академічну заборгованість за результатами поточного контролю.

Пропущені заняття студент має обов'язково відпрацювати. За відпрацьовані лекційні заняття оцінки не ставляться; за практичні, семінарські та лабораторні заняття нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

Студенту, який не підготувався до навчальних занять, не виконав поточних домашніх завдань, в журнал обліку роботи академічної групи ставиться 0 балів.

Студент, знання, уміння і навички якого на навчальних заняттях за 12-бальною шкалою оцінено від 1 до 3 балів, вважається таким, що недостатньо підготувався до цих занять і має академічну заборгованість за результатами поточного контролю.

лю. Поточну заборгованість, пов'язану з невідповідністю або недостатньою підготовленістю до навчальних занять, студент повинен ліквідувати. За ліквідацію поточної заборгованості нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

Кількість поточних оцінок в журналі обліку роботи академічної групи аудиторної роботи кожного студента має бути максимальною достатньою для об'єктивного виявлення глибини та повноти засвоєння студентом матеріалу навчальної дисципліни, тому відсутність у студента оцінок за роботу на практичних заняттях неприпустима.

Критерії та норми оцінювання знань, умінь і навичок студентів за результатами *МКР*.

Метою написання МКР є виявлення рівня теоретичних та практичних знань, умінь і навичок студентів із модуля 1 та з модуля 2.

На написання МКР відводиться 1 академічна година. МКР студенти пишуть на одному з практичних занять по завершенню вивчення відповідного модуля.

Студент, який за результатами виконання МКР отримав рейтинговий бал менший ніж 60 % від максимальної кількості балів, виділених на ці види робіт, вважається таким, що має академічну заборгованість за результатами МКР.

Пропущене МКР студент має обов'язково відпрацювати. За відпрацьоване МКР нараховуються бали згідно до нормативів оцінювання тестових завдань МКР або модульних контрольних робіт для студентів.

МКР виконуються в письмовій формі (термін зберігання МКР – 1 календарний рік). До написання МКР допускаються всі студенти. Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати. Невиконання МКР оцінюється в 0 балів. Таким чином, протягом семестру за виконання двох МКР студент може набрати максимально 20 балів.

Критерії та норми оцінювання знань, умінь і навичок студентів за результатами **ІНДЗ** (10 балів).

Виконання ІНДЗ є обов'язковим для кожного студента.

Студент виконує індивідуальне завдання по закінченню навчальних модулів.

Нормативи оцінювання кожного виду ІНДЗ зазначені в методичних рекомендаціях до їх виконання.

Завдання вважається виконаним якщо студент отримує мінімально – 6 балів і максимально – 10 балів.

Критерії та норми оцінювання знань, умінь і навичок студентів за результатами **самостійної роботи**.

Нормативи оцінювання самостійної роботи зазначені в методичних рекомендаціях до їх виконання.

Завдання вважається виконаним якщо студент отримує мінімально – 6 балів і максимально – 10 балів.

.....

Підсумковий рейтинг з кредитного модуля

Рейтингова оцінка з кредитного модуля	Оцінка за шкалою ECTS	Рекомендовані системою ECTS статистичні значення (γ %)	Екзаменаційна оцінка за національною шкалою	Національна залікова оцінка
90-100 і більше	A (відмінно)	10	відмінно	зараховано
82-89	B (дуже добре)	25	добре	
75-81	C (добре)	30		
67-74	D (задовільно)	25	задовільно	
60-66	E (достатньо)	10		
35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)		незадовільно	не зараховано
34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)			

ТЕСТОВІ ЗАВДАННЯ

1. В еволюції сфери гостинності виділяють:

- а) Три періоди
- б) Шість періодів
- в) Десять періодів
- г) Чотири періоди

2. Перші історичні згадки про подорожі містяться:

- а) В античних джерелах
- б) В сучасній науковій літературі
- в) В наукових монографіях радянської доби
- г) В інтернет ресурсах

3. Перші письмові згадки про спеціалізовані заклади розміщення виявлено у:

- а) Кодексі царя Карла III
- б) Кодексі царя Хаммурапі
- в) Кодексі княгині Ольги
- г) Кодексі литовських князів

4. Розширення торгових зв'язків на Близькому Сході та у Стародавній Греції у I тис. до н.е. сприяють організації розгалуженої мережі закладів типових засобів з розміщення і харчування:

- а) Готельно-ресторанних комплексів
- б) Ям
- в) Постоялих дворів
- г) Флотелів

5. У період Римської імперії мережа постоялих дворів та таверн, головним чином державних, стає особливо розгалуженою. Постоялі двори розташовувались окрім міст, у селах, вздовж усіх головних доріг, на відстані:

- а) Близько 40 км
- б) Близько 1 км
- в) Близько 100 км
- г) Близько 500 м

6. У регіонах Стародавньої Персії, Середнього Сходу та Закавказзя, через які проходили важливі караванні шляхи з Китаю в Європу, найчастіше зупинка на ночівлю забезпечувалась у:

- а) Готелях
- б) Мотелях
- в) Караван-сараях
- г) Приватних будинках

7. У період Середньовіччя особливості формування мережі засобів гостинності визначались ідеологією суспільних відносин, сформованою на засадах:

- а) Примітивізму
- б) Християнських традицій
- в) Модернізму
- г) Логістики

8. Найчисельнішою категорією мандрівників у період Середньовіччя були:

- а) Паломники, священники, місіонери
- б) Спортсмени
- в) Мандрівні філософи
- г) Екскурсанти

9. У XVI ст. в Англії виникли заклади гостинності для простого люду, які називаються ординарними:

- а) Ресторанами
- б) Фаст-фудами

- в) Тавернами
- г) Готелями

10. Збільшення кількості міст, їх розмірів у період Середньовіччя, зумовлює швидке та часто повторюване поширення інфекційних захворювань. Цей чинник сприяє інтенсивному зростанню кількості:

- а) Театрів
- б) Лікарень «божих будинків»
- в) Готелів
- г) Ярмарків

11. Англійське слово «hospitality» (гостинність) походить від старофранцузького «hospice», що означає:

- а) Гарний настрій
- б) Позитивні емоції
- в) Будинок для приймання подорожніх
- г) Смачна їжа

12. В кінці XVI ст. у Франції виникли перші значних розмірів засоби розміщення готельного типу у спеціально побудованих приватних палацах і розкішних державних особняках, які отримують назву «отель». У дослівному значенні це поняття означає:

- а) Заклад розміщення
- б) Вишуканість та комфорт
- в) Міський палац магната
- г) Французький готель

13. У XVI ст. широкого поширення у Європі набуває будівництво придорожніх постійних дворів та трактирів. Суттєвим чинником збільшення їхньої кількості був:

- а) Розвиток туризму

- б) Розвиток підприємницької діяльності
- в) Розвиток диліжансового сполучення
- г) Розвиток туристичних дестинацій

14. На початку XVII ст., в Англії, виникає зовсім новий тип закладів гостинності:

- а) Банкетні двори і клуби
- б) Постоялі двори
- в) Караван-сараї
- г) Кав'ярні

15. Перший засіб розміщення у США — постійний двір, виник у:

- а) I тис н. е.
- б) 988р.
- в) 1607 р.
- г) 1900 р.

16. У США з розвитком залізничного сполучення виникає нова форма закладів харчування для обслуговування пасажирів:

- а) Мотелі
- б) Придорожні їдальні
- в) Фешенебельні ресторани
- г) Концептуальні готелі

17. У середині XVI ст., у Франції, виникають перші спеціалізовані заклади з надання послуг харчування. Приготування та продаж готової їжі стає єдиною функцією ресторанів. Перший ресторан виник у 1533 р. і називався:

- а) Версаль
- б) Париж
- в) Гернсейн

г) Тур д'Аржан

18. З метою ліквідації мовних бар'єрів один з власників ресторану, Джон Дельмоніко, у ХІХ ст. ввів:

- а) Розрахунок в кредит
- б) Знижки вкінці тижня
- в) Двомовних офіціантів
- г) Двомовне меню

19. У другій половині ХVІІІ ст. французький кухар Буланже утримував на вулиці Баєль таверну «Le Champ d'Oiseau» (Ле Шам д'Аузо), основною стравою якої був власний суп великого майстра – *restorantes*, що означає:

- а) Смячний
- б) Зміцнюючий, відновлюючий
- в) Екстремальний
- г) Дешевий

20. Кава, що походить з Африки і широко відома в арабському світі у ранньому Середньовіччі, у Європі була відома лише для поодиноких аристократичних родин. Необхідно зазначити, суттєвою перешкодою у поширенні кави була:

- а) Висока ціна
- б) Заборона з боку католицької церкви
- в) Високі податки на каву
- г) Шкода для здоров'я від цього напою

21. Перші згадки про каву в Україні датуються 1672 роком – саме тоді турки заснували першу кав'ярню у:

- а) Кам'янці-Подільському
- б) Дунаївцях
- в) Житомирі
- г) Києві

22. У 1683 році у Відні відкривається перша кав'ярня її власником був:

- а) Іван Мазепа
- б) Юрій Хмельницький
- в) Юрій Кульчицький
- г) Остап Бендер

23. У середині XIX ст. чай, що походить з Південно-Східної Азії, починають споживати в європейській країні:

- а) Греції
- б) Італії
- в) Україні
- г) Англії

24. Посилення ролі міст в Європі на фоні швидкого індустріального розвитку у другій половині XIX ст. – на початку XX ст., зумовлює масову їх забудову, в тому числі появу робітничих кварталів та окремого типу засобів розміщення:

- а) Гуртожитків
- б) Хостелів
- в) Готелів
- г) Ботелів

25. У середині XIX ст. у багатьох європейських країнах виникають перші клуби, що об'єднують людей з спільними інтересами, в тому числі щодо туристських подорожей. Перший туристський клуб – «Клуб подорожей» виник в:

- а) Варшаві
- б) Києві
- в) Лондоні
- г) Барселоні

26. Сучасний період розвитку готельної індустрії починається після:

- а) Другої світової війни
- б) Розвалу СРСР
- в) Першої світової війни
- г) Проголошення Україною незалежності

27. У сучасній структурі готельних підприємств поряд з типовими повносервісними готелями активно розвиваються спеціалізовані заклади розміщення зорієнтовані на:

- а) Певну територію
- б) Сезонність
- в) Обслуговування певного сегменту турринку
- г) Подієвий туризм

28. Великі готельні корпорації з розгалуженою мережею готельних підприємств використовують єдину систему бронювання місць інтегрованих у глобальну систему:

- а) Інтернет
- б) Віндовс
- в) Фондову біржу
- г) Валютну біржу

29. Об'єднання групи підприємств, які здійснюють колективний бізнес і дотримуються в організації бізнесу єдиних стандартів, перебувають під безпосереднім єдиним контролем апарату управління – це:

- а) Консорціум
- б) Готельний продукт
- в) Готельний ланцюг
- г) Франшиза

30. Найбільшими готельними ланцюгами в світі володіє:

- а) Україна
- б) США

- в) Ефіопія
- г) Китай

31. Послуга ресторанного господарства – це:

- а) Сукупність факторів, котрі діють на споживача
- б) Сукупність характеристик послуги, які взаємодіють
- в) Результат діяльності підприємств і громадян-підприємців щодо задоволення потреб споживача в харчуванні і дозвіллі
- г) Результат діяльності підприємств щодо задоволення потреб споживача в харчуванні

32. Послуги ресторанного господарства:

- а) Ресторану, бару, кафе, їдальні, закускової
- б) Ресторану, бару, кафе, їдальні, кав'ярні
- в) Ресторану, фаст-фуду, кафе, їдальні, закускової
- г) Бару, кафе, їдальні, закускової

33. Діяльність постачальника (виконавця), яка необхідна для забезпечення послуги – це:

- а) Сертифікація послуг
- б) Стандартизація послуг
- в) Надання послуг
- г) Конкурентоспроможність послуг

34. Діяльність постачальника (виконавця) при безпосередньому контакті зі споживачем – це:

- а) Організація
- б) Обслуговування
- в) Фінансування
- г) Акредитація

35. Сукупність характеристик послуги, які визначають її здатність задовольняти встановлені чи припущені потреби споживача – це:

- Сертифікація послуг
- Стандартизація послуг
- Якість послуг
- Безпека послуг

36. Ресторанне господарство – це:

- а) Вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього
- б) Вид туристичної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього
- в) Вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у дозвіллі
- г) Вид екскурсійної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього

37. Ресторани та бари поділяються на класи:

- а) 1, 2, 3, 4, 5
- б) Люкс, вищий, перший
- в) Люкс, вищий, перший, стандартний
- г) 1, 2, 3

38. За асортиментом продукції, що випускається, заклади ресторанного господарства поділяються на:

- а) Універсальні і спеціалізовані
- б) Вузькопрофільні і широко профільні
- в) Основні і додаткові
- г) Однотипні та двоетапні

39. Бар – це:

- а) Заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої та страви до них і покупні товари продаються через стійку
- б) Заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої продаються через стійку
- в) Заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні напої та страви до них і покупні товари продаються через стійку
- г) Заклад ресторанного господарства, в якому страви до них і покупні товари продаються через стійку

40. Бари розрізняють за асортиментом і способом приготування продукції, що реалізується на:

- а) Сезонний і несезонний
- б) Винний, пивний, соковий, молочний, кавовий
- в) Самообслуговування та обслуговування з офіціантом
- г) Громадські і приватні

41. Залежно від часу функціонування заклади ресторанного господарства можуть бути:

- а) Нічні і денні
- б) Літні і зимові
- в) Сезонні і стаціонарні
- г) Платні і бюджетні

42. Мережа закладів ресторанного господарства ділиться на:

- а) Внутрішню і зовнішню
- б) Міську і сільську
- в) Українську і європейську
- г) Сезонну і несезонну

43. Перші заклади гостинності на території України виникають:

- а) XX ст.
- б) XXI ст.
- в) XII-XIII ст.
- г) II ст.

44. Перші заклади гостинності у Київській Русі називалися:

- а) Готелі
- б) Мотелі
- в) Гуртожитки
- г) Ями

45. На чумацьких та торгових шляхах України послуги гостинності надавали:

- а) Кафе
- б) Бари
- в) Корчми
- г) Готелі

46. У XIX ст. Києво Печерській Лаврі належав готель:

- а) «Зелений готель»
- б) «Релігійний готель»
- в) «Віруючий готель»
- г) «Відомий готель»

47. В період між Першою і Другою світовими війнами у розвитку готельної сфери відбулися суттєві зміни, в межах Радянської України здійснюється:

- а) Приватизація готельних підприємств
- б) Націоналізація готельних підприємств
- в) Побудова готельних підприємств
- г) Спеціалізація готельних підприємств

48. Комплексна послуга, що характеризується споживчими властивостями і зумовлює необхідність створення позитивного іміджу підприємства – це:

- а) Турпродукт
- б) Гостинність
- в) Турпослуга
- г) Ресторанна послуга

49. Економічна діяльність спеціалізованих підприємств, що пропонують на комерційній основі власні послуги і забезпечують клієнтам, які подорожують необхідні умови для розміщення та харчування – це:

- а) Готельна індустрія
- б) Ресторанна індустрія
- в) Туристична індустрія
- г) Економічна індустрія

50. Сукупність готельних підприємств різних типів, що здійснюють приймання і надання послуг з розміщення, харчування, додаткових і суміжних послуг – це:

- а) Приватне господарства
- б) Конкурентне господарство
- в) Готельне господарство
- г) Барне господарство

51. Дія (операція) підприємства з розміщення споживача шляхом пропозиції номера (місця) для тимчасового проживання у готелі, а також інша діяльність, пов'язана з розміщенням і тимчасовим проживанням – це:

- а) Ярмаркова послуга
- б) Франчайзингова послуга
- в) Готельна послуга
- г) Активна послуга

52. Послуги, що не належать до основних послуг готелю, замовляються і оплачуються споживачем додатково згідно окремого договору (наприклад, послуги автостоянки, пральні, сауни та ін.) – це:

- а) Креативні послуги
- б) Додаткові послуги
- в) Стаціонарні послуги
- г) Туристичні послуги

53. Заклад гостинності у якому подорожуючі за винагороду можуть скористатись з послуг ночівлі, а також харчування – це:

- а) Готель
- б) Туристичний центр
- в) Інфраструктура
- г) Ринок послуг

54. Готельний продукт складається:

Матеріальні і нематеріальні послуги

Реальні і віртуальні послуги

Тимчасові і постійні послуги

Прямі і непрямі послуги

55. Спеціалізовані фешенебельні готельні підприємства, що пропонують незначний перелік послуг для клієнтів з особливими вимогами щодо комфорту - бізнесменів, високооплачуваних діячів культури, науки, мистецтва, високопосадових державних чиновників, спортсменів та інших – це:

- а) Хостели
- б) Гуртожитки
- в) Готелі-люкс
- г) Мотелі

56. Спеціалізовані фешенебельні готелі, що пропонують широкий обсяг послуг, зорієнтовані насамперед на обслуговування бізнесменів, працівників у сфері фінансів, державних чиновників, діячів культури, мистецтва, інших професіоналів – учасників ділових, наукових зустрічей – це:

- а) Флотелі
- б) Флайтелі
- в) Бізнес-готелі
- г) Спецготелі

57. Готелі, що складаються з житлових приміщень квартирного типу, ціна яких не залежить від кількості гостей, а визначається терміном перебування: якщо термін перебування значний, клієнт отримує знижку – це:

- а) Готелі-апартаменти
- б) Ексклюзив-готелі
- в) Дешеві готелі
- г) Фешенебельні готелі

58. Готелі біля аеропортів, залізничних вокзалів, автовокзалів та інших важливих транспортних комунікацій – це:

- а) Стаціонарні готелі
- б) Сезонні готелі
- в) Транзит-готелі
- г) Концептуальні готелі

59. Заклади, що спеціалізуються на прийомі і обслуговуванні туристів, які прибули з метою відпочинку, оздоровлення на тривалий період – це:

- а) Ботелі
- б) Мотелі
- в) Курортні готелі
- г) Відпочинкові готелі

60. Складне поєднання в межах невеликої території підприємств гостинності значної місткості (понад 1000 місць) об'єднаних спільною виробничою інфраструктурою з метою виконання спільного функціонального завдання - надання послуг з розміщення та супутніх послуг – це:

- а) Готельні комплекси
- б) Ресторанні комплекси
- в) Акціонерні комплекси
- г) Спортивні комплекси

61. Готелі цього типу поширені у країнах з розвинутою азартно-розважальною індустрією - США, Великобританії, Ліхтенштейні, Монако та інших країнах – це:

- а) Готелі-ресторани
- б) Готелі-казино
- в) Бізнес-готелі
- г) Екстремальні готелі

62. Засоби розміщення готельного типу розташовані у сільській місцевості і призначені для надання туристам послуг для відпочинку, оздоровлення, забезпечують умови для сільськогосподарської діяльності під час відпочинку – це:

- а) Морський готель
- б) Гірський готель
- в) Паломницький готель
- г) Агроготель

63. Заклад розміщення готельного типу цілорічного функціонування для автотуристів, що розрахований на три-

вале проживання з повним комплексом послуг культурно-побутового і технічного обслуговування – це:

- а) Флотель
- б) Хостел
- в) Мотель
- г) Флайготель

64. Автотуристський засіб сезонного використання з обмеженим набором послуг культурно-побутового і технічного характеру, призначений для короткотермінового проживання у стаціонарних невеликих будинках або наметах та паркування автотранспортних засобів – це:

- а) Кемпінг
- б) Стоянка
- в) Апартаменти
- г) Табір

65. Значних розмірів плаваючий готель розміщений на спеціально обладнаному судні для обслуговування туристів, які подорожують по воді:

- а) Мотель
- б) Ротель
- в) Кемпер
- г) Флотель

66. Стаціонарний заклад розміщення туристів цілорічного використання, розташований на березі у початковому або кінцевому пункті водного туристського маршруту, у приміській відпочинковій зоні на відстані 150-200 км один від одного:

- а) Ботель
- б) Гуртожиток
- в) Хостел

г) Апартаменти

67. Засоби розміщення готельного типу, розраховані на короткий термін перебування власників літаків – це:

- а) Агроготель
- б) Спорт готель
- в) Активний готель
- г) Флайтель

68. Засоби сезонного функціонування, призначені для масового відпочинку молоді:

- а) Готелі
- б) Туристські табори
- в) Мотель
- г) Розважальний готель

69. На сьогодні відомо понад:

- а) Тридцять систем класифікації закладів розміщення
- б) Тисячу систем класифікації закладів розміщення
- в) Тринадцять систем класифікації закладів розміщення
- г) Сто систем класифікації закладів розміщення

70. В Україні поширена:

- а) Зіркова система класифікація закладів розміщення
- б) Коронна система класифікації закладів розміщення
- в) Буквена система класифікації закладів розміщення
- г) Система балів класифікації закладів розміщення

71. Створення перших закладів розміщення у IV тис. до н. е. пов'язано з:

- а) Політичною ситуацією
- б) Соціально-політичними та природними чинниками
- в) Необхідністю забезпечення мандрівників місцем для ночівлі

г) Активізацією релігійного та паломницького туризму

72. У Стародавній Греції набули поширення два типи заїжджих дворів:

- а) Катагогії та пандокеї
- б) Державні та муніципальні
- в) Ями та таверни
- г) Готелі та мотелі

73. Виникнення перших засобів гостинності – розміщення та харчування – пов'язане:

- а) 3 регіонами найвищого економічного розвитку
- б) 3 найбільш заселеними регіонами
- в) 3 регіонами, котрі потрібно розвивати
- г) 3 регіонами, котрі найбільш нестабільні у політичному сенсі

74. У період Середньовіччя найчисельнішою категорією мандрівників були:

- а) Державні службовці та торговці
- б) Паломники, священники, місіонери
- в) Туристи та мандрівники
- г) Туристичні групи з екскурсоводами

75. У період Середньовіччя збільшення кількості міст зумовлювало поширення інфекційних захворювань, що призвело до створення:

- а) Аптек
- б) Лікарень
- в) Ресторанів
- г) Готелів

76. Поштовою активізацією приватних комерційних готелів і таверн, що змінили заїжджі двори при монастирях у пізньому Середньовіччі, стала:

- а) Фінансова криза
- б) Секуляризація монастирських земель
- в) Війна у Єрусалимі
- г) Розвиток економічних відносин

77. У XVI ст. в Європі набуло поширення будівництво придорожних заїжджих дворів і трактирів, суттєвим чинником збільшення їх кількості став:

- а) Розвиток кулінарного мистецтва
- б) Розвиток Просвітництва
- в) Розвиток диліжансового сполучення
- г) Розвиток протестантського руху

78. У готельній індустрії США (XVII–XVIII ст.) простежується помітний:

- а) Російський вплив
- б) Український вплив
- в) Англійський вплив
- г) Аргентинський вплив

79. Перший засіб розміщення в США – заїжджий двір, виник у:

- а) I ст. до н. е.
- б) XX ст.
- в) III ст.
- г) XVII ст.

80. У США з розвитком залізничного сполучення виникла нова форма засобів гостинності для обслуговування пасажирів:

- а) Мотелі
- б) Фастфуди
- в) Придорожні їдальні

Г) Літні кафе

81. Перший ресторан «Tour d'Argent» виник:

- а) У Києві в 988 р.
- б) У Москві в 1991 р.
- в) У Парижі у 1533 р.
- г) У Ялті у 2000 р.

82. У престижних ресторанах, насамперед у Франції, відвідувачам подавали:

- а) Меню a la carte
- б) Кулінарний довідник
- в) Відгуки клієнтів про ресторан
- г) Збірник правил поведінки за столом

83. Посилення ролі міст на тлі швидкого індустріального розвитку в Європі зумовлює масову їхню забудову, в тому числі появу робітничих кварталів та окремого виду засобів розміщення:

- а) Таверн
- б) Караван-сараїв
- в) Гуртожитків
- г) Ям

84. Перший туристичний клуб – «Клуб подорожей» виник:

- а) У Лондоні в 1832 р.
- б) У Києві в 1991 р.
- в) У Амстердамі в 2000 р.
- г) У Феодосії в 2014 р.

85. У Тифлісі при Кавказькому товаристві природознавства 1877 р. було створено:

- а) «Одеський клуб»
- б) «Альпійський клуб»
- в) «Український клуб»
- г) «Європейський клуб»

86. Модель гостинності охоплює чотири основні концепції:

- а) Гуманітарну, технологічну, функціональну, комерційну
- б) Політичну, соціальну, економічну, спортивну
- в) Психологічну, креативну, пасивну, інноваційну
- г) Історичну, математичну, логічну, фізичну

87. Готельне господарство – це:

- а) Сукупність готельних підприємств різних типів, що приймають та надають послуги з розміщення, харчування, додаткових і суміжних послуг
- б) Сукупність закладів харчування різних типів, що приймають та надають послуги з розміщення, харчування, додаткових і суміжних послуг.
- в) Сукупність готельних підприємств різних типів, що приймають та надають послуги з розміщення
- г) Сукупність готельних підприємств різних типів, що приймають та надають послуги додаткові і суміжні

88. Додаткові послуги в готелі – це:

- а) Послуги, які не замовляють а оплачують споживачі додатково згідно з окремим договором
- б) Послуги, які не належать до основних послуг готелю, їх замовляють і оплачують споживачі додатково згідно з окремим договором
- в) Послуги, які замовляються у менеджера туризму при купівлі турпродукту
- г) Послуги, які не оплачуються їх замовляють споживачі додатково згідно з окремим договором

89. Окремі готельні послуги – це:

- а) Широкий обсяг послуг, що можуть надавати заклади розміщення незалежно від категорії та типу
- б) Широкий обсяг послуг, що можуть надавати заклади розміщення залежно від категорії та типу
- в) Основні послуги, що можуть надавати заклади розміщення
- г) Вибірковий обсяг послуг, що можуть надавати заклади розміщення незалежно від категорії та типу

90. Засоби розміщення туристів, згідно з типологією Всесвітньої туристичної організації (ВТО), поділяють на дві категорії:

- а) Готелі та мотелі
- б) Гуртожитки та готелі
- в) Колективні та приватні
- г) Акційні та сезонні

91. До оздоровчих спеціалізованих закладів належать:

- а) Апартаменти
- б) Бунгало, готелі, кемпінги, мотелі
- в) Санаторії, будинки реабілітації, оздоровниці
- г) Гірські туристичні табори

92. У світовій готельній сфері, згідно з режимом роботи, виокремлюють дві групи готелів:

- а) Основні та додаткові
- б) Прямі та непрямі
- в) Постійні та тимчасові
- г) Курортні та прості

93. Спеціалізовані фешенебельні готельні підприємства, що пропонують незначний перелік послуг для клієнтів з особливими вимогами до комфорту – бізнесменів, високоо-

плачуваних діячів культури, науки, мистецтва, високопосадових державних чиновників, спортсменів та ін.:

- а) Хостели
- б) Гуртожитки
- в) Готелі «люкс»
- г) Блотелі

94. Спеціалізовані фешенебельні готелі, які пропонують широкий обсяг послуг, котрі зорієнтовані насамперед на обслуговування бізнесменів, працівників у сфері фінансів, державних чиновників, діячів культури, мистецтва, інших фахівців – учасників ділових, наукових зустрічей – це:

- а) Бутик-готелі
- б) Кемпінги
- в) Бізнес-готелі
- г) Анімаційні готелі

95. Номери складаються з житлових приміщень квартирного типу, ціна яких не залежить від кількості гостей. Її визначають терміном перебування:

- а) Спортивні готелі
- б) Шопінг готелі
- в) Міські готелі
- г) Апартаментні готелі

96. Готелі, котрі спеціалізуються на прийомі й обслуговуванні туристів, котрі прибули з метою відпочинку, оздоровлення на тривалий період:

- а) Хостели
- б) Готелі мережі
- в) Етнічні готелі
- г) Курортні готелі

97. Основною функцією таких готелів є створення сприятливих умов для проведення азартних ігор:

- а) Оздоровчі готелі
- б) Готелі-казино
- в) Бутик готелі
- г) Рекреаційні готелі

98. Заклади розміщення готельного типу, для осіб студентського й учнівського віку, котрі подорожують, перебувають на навчанні, роботі:

- а) Хостел
- б) Таверна
- в) Гостинний двір
- г) Флотель

99. Засоби розміщення готельного типу, розташовані у сільській місцевості й надають туристам послуги під час відпочинку, оздоровлення, забезпечують умови для сільськогосподарської діяльності в процесі відпочинку:

- а) Гірські готелі
- б) Морські готелі
- в) Агроготель
- г) Мініготель

100. Заклад розміщення готельного типу цілорічного функціонування для автотуристів, розрахований на тривале проживання з повним комплексом послуг культурно-побутового та технічного обслуговування:

- а) Гуртожиток
- б) Мотель
- в) Флайтель
- г) Ботель

101. Автотуристський засіб сезонного використання з обмеженим набором послуг культурно-побутового і технічного характеру, призначений для короткотермінового проживання у стаціонарних невеликих будинках або наметах та паркування автотранспортних засобів:

- а) Хостел
- б) Агроготель
- в) Гольф готель
- г) Кемпінг

102. Пересувний засіб розміщення у вигляді вагона-трейлера з одно-, двомісними номерами – спальними відсіками, який, подібно до причепу, рухається з автомобілем:

- а) Ротель
- б) Мотель
- в) Готель
- г) Спаготель

103. Спеціально спроектований мобільний готель на автомобільному шасі для літнього відпочинку:

- а) Хостел
- б) Гуртожиток
- в) Кемпер
- г) Мотель

104. Плаваючий готель значних розмірів, розташований на спеціально обладнаному судні для обслуговування туристів, котрі подорожують водою:

- а) Агроготель
- б) Бутігготель
- в) Флотель
- г) Готель

105. Стационарний заклад розміщення туристів цілорічного використання, розташований на березі у початковому або кін новому пункті водного туристського маршруту, в приміській відпочинковій зоні на відстані 150-200 км один від одного:

- а) Ботель
- б) Хостел
- в) Мотель
- г) Апарт готель

106. Засоби розміщення готельного типу, розраховані на короткий термін перебування власників літаків:

- а) Агроготель
- б) Зелений готель
- в) Флайтель
- г) Кемпінг

107. Засоби сезонного функціонування, призначені для масового відпочинку молоді:

- а) Туристські табори
- б) Апарт готелі
- в) Бізнес готелі
- г) Курортні готелі

108. Засоби розміщення готельного типу зі сезонним режимом функціонування, розраховані на обслуговування пізнавально-екскурсійних, спортивних і оздоровчих туристських маршрутів:

- а) Люкс готелі
- б) Бізнес готелі
- в) Подієві готелі
- г) Туристські бази

109. Рекреаційно-туристський засіб цілорічної діяльності для заміського відпочинку з наданням комплексу послуг:

- а) Хостел
- б) Флотель
- в) Будинок відпочинку
- г) Ротель

110. Засоби розміщення цілорічного функціонування зі змінним режимом роботи – влітку приймають для відпочинку дітей, а в осінньо-зимовий період – дорослих:

- а) Дитячі табори
- б) Мотелі
- в) Кемпінги
- г) Агросадиба

111. У сучасній світовій практиці в системі класифікації закладів розміщення умовно можна виокремити два підходи:

- а) Простий та складний
- б) Дитячий та молодіжний
- в) Офіційний професійний
- г) Український та європейський

112. Всі національні системи класифікації готелів умовно можна об'єднати в дві основні групи:

- а) Східну і західну
- б) Пішохідну і залізничну
- в) Європейську і індійську
- г) Сезонну і цілорічну

113. Пластикова електронна картка з кодом, яку вставляють у спеціальний отвір у панелі з кнопками в ліфті – це:

- а) Кредитна карта
- б) Сайт-ключ

- в) Лімітна карта
- г) Облікова карта

114. У готельній індустрії дотепер не розроблено:

- а) Стандарти номерів
- б) Загальноприйняту систему класифікації готелів
- в) Загальні правила поведінки в готелі
- г) Етичний кодекс туриста

115. Улюбленим і найбільш уживаним продуктом в українській кухні є:

- а) Французькі сири
- б) Картопля
- в) Молочні продукти
- г) Свиняче сало

116. Серед рослинної їжі в українській кухні перше місце споконвіків займає:

- а) Хліб
- б) Каша
- в) Фрукти
- г) Овочі

117. Відмінною рисою білоруської кухні становлять страви з:

- а) Буряка
- б) Картоплі
- в) Моркви
- г) Капусти

118. На сході Франції виготовляються вишукані:

- а) Бургундські вина
- б) Бургундське пиво

- в) Бургундська вода
- г) Бургундська горілка

119. Французькі кулінари винайшли:

- а) Соуси
- б) Ковбасу
- в) Морозиво
- г) Торти

120. З напоїв в Англії найбільше поширення отримав:

- а) Сік
- б) Кисіль
- в) Чай
- г) Квас

121. Головними інгредієнтами німецької кухні є:

- а) Молоко і сир
- б) М'ясо і картопля
- в) Овочі і фрукти
- г) Гречка і рис

122. Відмінна риса національної німецької кухні:

- а) Різноманіття сосисок
- б) Вишукані кондитерські страви
- в) Страви із рису
- г) Смачні шашлики

123. Відмінна риса національної естонської кухні:

- а) Страви із буряка
- б) Рибні страви
- в) Страви з картоплі
- г) Страви із капусти

124. Головний продукт болгарської національної кухні:

- а) Бринза
- б) Стейк
- в) Картопля
- г) Квас

125. Іспанська кухня асоціюється з однією найулюбленіших страв іспанців:

- а) Пловом
- б) Паелья
- в) Борщ
- г) Суп

126. Кожну трапезу греки доповнюють:

- а) Білим вином
- б) Горілкою
- в) Віскі
- г) Пивом

127. Головна італійська страва:

- а) Уха
- б) Суп
- в) Піца
- г) Тушкована капуста

128. Три головні продукти італійської кухні:

- а) Оливки, сир, мигдаль
- б) Сало, м'ясо, хрін
- в) Сосиски, стейки, капуста
- г) Овочі, фрукти, масло

129. До якої країни Європи належить регіональна кухня – провансальська:

- а) Голландія
- б) Греція
- в) Франція
- г) Іспанія

130. У якій кухні ризотто є однією з головних страв:

- а) Італія
- б) Іспанія
- в) Греція
- г) Японія

131. Організація харчування іноземних туристів має певні особливості, насамперед, необхідно враховувати:

- а) Вік гостей
- б) Національність гостей
- в) Пору року
- г) Зовнішній вигляд

132. Особливої уваги вимагає організація харчування:

- а) Віруючих людей
- б) По понеділках
- в) У сезон
- г) Під час відпустки

133. Дітям від двох до дванадцяти років, які подорожують у складі груп іноземних туристів або із сім'ями, харчування надається за:

- а) Дитячим меню
- б) Традиційним меню
- в) Вегетаріанським меню
- г) Національним меню

134. Дуже часто у вартість послуг готелю включається:

- а) Спа процедури
- б) Експерсії
- в) Сніданок
- г) Вечеря

135. Всі гості обслуговуються у ресторані в один і той же час і за тим самим меню:

- а) Буфетне обслуговування
- б) Шведський стіл
- в) Табльдот
- г) Самообслуговування

136. Гості самі вибирають із великого асортименту різних готових страв ті, які сподобалися:

- а) Шведський стіл
- б) Обслуговування із офіціантами
- в) Буфетне обслуговування
- г) Ресторанне обслуговування

137. Обслуговування іноземних туристів вимагає від офіціантів:

- а) Знання іноземних мов
- б) Знання історії країни
- в) Знання культури країни
- г) Знання традицій країни

138. Туристські враження – це:

- а) Комплекс об'єктів, що підготовлені для прийому туристів
- б) Комплекс будівель та споруд для туристів
- в) Комплекс емоцій душевного та фізичного стану туриста, що виникає або досягається внаслідок споживання турпродукту
- г) Комплекс емоцій душевного та фізичного стану туриста, що досягається внаслідок підготовки до відпочинку

139. Задоволення туриста залежить від:

- а) Керівника групи
- б) Супроводжуючого групи
- в) Якості туристичного продукту
- г) Погоди

140. Туристська послуга – це:

- а) Результат діяльності громадських та інтелектуальних підприємств
- б) Результат діяльності турпідприємства і задоволення потреб туристів
- в) Результат діяльності соціальних підприємств і задоволення малозабезпечених осіб
- г) Результат діяльності органів державної влади

141. Галузь громадського харчування, пов'язана з наданням послуг на віддалених точках, що включає всі підприємства і служби, що надають підрядні послуги з організації харчування співробітників компаній і приватних осіб у приміщенні і на виїзному обслуговуванні, а також здійснюють обслуговування заходів різного призначення і роздрібний продаж готової кулінарної продукції – це:

- а) Кейтеринг
- б) Їдальня
- в) Франшиза
- г) Ресторан

142. Коротка перерва (15-40 хв.) під час наукової або бізнес-конференції для прийому їжі та неформального спілкування:

- а) Обідня перерва
- б) Технічна перерва
- в) Кава-брейк

г) Виробнича пауза

143. Спільний прийом їжі, коли запрошені їдять стоячи, вільно вибираючи страви і напої, обслуговуючи себе самостійно і використовуючи як столове приладдя переважно виделку, стільців та столів зі строго розписаними місцями не передбачається:

- а) Фуршет
- б) Аперитив
- в) Свято
- г) Банкет

144. Урочистий званий обід чи вечеря, що влаштовується на честь якої-небудь особистості або події:

- а) Банкет
- б) Протокольний захід
- в) Ділові переговори
- г) Весільна церемонія

145. Організація ресторанного бізнесу, при якій власник торгової марки, торгового імені або авторського права на виробничу систему дозволяє іншій фірмі їх використання за умови виконання певних умов:

- а) Консорціум
- б) Франчайзинг
- в) Роялті
- г) Ресторан

146. Мають єдиний центр управління, централізоване постачання продуктами, сировиною і напівфабрикатами, однакове меню з відносно обмеженим асортиментом:

- а) Мережеві ресторани
- б) Кафе

- в) Суші бари
- г) Караоке бари

147. Стиль ретро, що з'явився на початку ХХ століття як протилежність декоративній надмірності модерну. Спирається на класику. Характерні прикраси – листя, морські раковини, античні фігури:

- а) Неокласицизм
- б) Класицизм
- в) Ампір
- г) Готика

148. Основний стильовий напрям в декоративному мистецтві Європи і Америки кінця ХVІ - середини ХVІІІ століття. Пов'язане з дворянсько-церковною культурою зрілого абсолютизму. Йому властиві контрастність, напруженість, динамічність образів, прагнення до величчя і пишноти, поєднання реальності та ілюзії:

- а) Барокко
- б) Готика
- в) Модерн
- г) Класика

149. Стиль кінця ХVІІІ - початку ХІХ століття. Для нього характерні нові техніко-конструктивні рішення: планування, пастельні тони, поєднання зелених і фіолетових відтінків, лаконізм, абстрактні лінії, художня виразність природних матеріалів- дерева, каменю, скла і металу:

- а) Мінімалізм
- б) Модерн
- в) Готика
- г) Ампір

150. Сильовий напрям в європейському декоративному мистецтві першої половини XVIII століття. Для цього періоду характерні вишуканість, театралізація, комфорт, фантазії і міфічні сюжети. У залі, оформленому в класичному стилі з елементами рококо, можна використовувати столи химерної форми, посуд, декорований під старовинний фарфор, скатертини і серветки з вишивкою рішельє:

- а) Рококо
- б) Класицизм
- в) Готика
- г) Ампір

ПИТАННЯ ДО ІСПИТУ

1. Основні чинники виникнення подорожей і туризму.
2. Історичні етапи розвитку туризму.
3. Значення туризму для історії людства.
4. Головні історичні періоди розвитку готельної сфери у світі.
5. Виникнення перших закладів гостинності (IV тис. до н. е.-V ст. н. е.).
6. Формування спеціалізованих засобів розміщення (VI – XV ст.).
7. Розвиток готельної та ресторанної сфери у XVI – поч. XX ст.
8. Сучасний розвиток світового готельного господарства та його функціональні особливості.
9. Світове готельне господарство та його територіальні особливості.
10. Перші заклади гостинності в Україні
11. Заклади гостинності в період кінця XVIII – початок XX ст.
12. Заклади гостинності в новітній час (з 1918 р. по 2014 р.).
13. Історія розвитку готельних ланцюгів.
14. Суть та значення готельних ланцюгів світу у готельному господарстві.
15. Мережа готелів «Hilton».
16. Готельні ланцюги в Україні.
17. Загальна характеристика готельного ланцюга «Premier Hotels»
18. Перспективи та тенденції розвитку готельних ланцюгів в Україні.
19. Виникнення перших закладів харчування.
20. Розвиток кулінарного мистецтва.
21. Виникнення нових закладів харчування у XVI – на початку XX ст.

22. Сучасні тенденції розвитку ресторанного господарства у світі та в Україні.
23. Поняття ресторанного господарства та його місце в індустрії гостинності.
24. Основні типи підприємств ресторанного господарства.
25. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
26. Класифікація підприємств ресторанного господарства.
27. Види організаційно-правових форм підприємства ресторанного господарства.
28. Структури управління підприємствами ресторанного господарства.
29. Особливості послуг закладів ресторанного господарства.
30. Теоретичні аспекти функціонування ресторанних мереж.
31. Макдоналдс як приклад успішної ресторанної мережі швидкого харчування.
32. Мережа ресторанів «Мафія».
33. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства України.
34. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Білорусії.
35. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Польщі.
36. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Болгарії.
37. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства в Греції.
38. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства в Італії.
39. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства в Іспанії.
40. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства в Франції .

41. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Австрії.
42. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Чехії.
43. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Угорщини.
44. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Туреччини.
45. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Марокко.
46. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Єгипту.
47. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства США.
48. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Канади.
49. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Аргентини.
50. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Мексики.
51. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Бразилії.
52. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Куби.
53. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Китаю.
54. Національні особливості харчування в закладах ресторанного господарства Японії.
55. Терміни і визначення понятійного апарату «гостинність».
56. Зміст основних понять готельного господарства.
57. Етапи розвитку світової індустрії гостинності.
58. Роль спеціалістів в індустрії гостинності.

59. Проблеми і перспективи розвитку готельної індустрії.
60. Гостинність у традиціях азійських держав зі стародавніх часів до сьогодення.
61. Гостинність у народів Африки.
62. Розвиток індустрії гостинності в Європі.
63. Розвиток американської індустрії гостинності.
64. Проблеми створення міжнародної системи класифікації готелів.
65. Американська система класифікації готелів, мотелів.
66. Найпоширеніші системи класифікації готелів у світі.
67. Класифікація готелів в Україні і країнах СНД.
68. Готельні ланцюги Європи.
69. Готельні ланцюги Америки.
70. Міжнародні готельні ланцюги в Україні.
71. Внутрішнє вбрання готелів античного світу.
72. Вбрання готелів в середні віки (стиль готики).
73. Засоби розміщення в епоху ренесансу.
74. Готелі в епоху бароко.
75. Інтер'єр готелів в стилі рококо.
76. Інтер'єр готелів в епоху неокласицизму.
77. Інтер'єр готелів в стилі історизму і постмодернізму.
78. Інтер'єр готелів в рустикальному стилі.
79. Сучасні тенденції розвитку інтер'єру в Карпатському регіоні.
80. Чайна церемонія у Китаї та її вплив на популярність напою у світі. Чайний етикет.
81. Кава та розвиток кав'ярень у світі. Шоколад і шоколадниці.
82. Паб як традиційне явище англійської культури.
83. Суши-бари як засіб сприйняття східної кулінарної культури.
84. Основні та додаткові послуги ресторану.
85. Сучасні концепції організації обслуговування споживачів у ресторанах.

86. Тематичний концептуальний ресторан.
87. Етнічний ресторан.
88. Препатійний ресторан.
89. Кейтерингове обслуговування споживачів.
90. Традиція виноробства та вживання вина в культурах країн світу.
91. Горілчані вироби та практика їх споживання у закладах ресторанного господарства.
92. Виробництво коньяку та віскі й практика споживання цих напоїв у закладах ресторанного господарства.
93. Безалкогольні напої та практика їх споживання у закладах ресторанного господарства.
94. Історія організації дозвілля у закладах ресторанного господарства.
95. Музичне обслуговування у закладах ресторанного господарства.

ГЛОСАРІЙ

Американський план – такий метод розрахунку оплат за номер в готелі, коли в ціну включається послуга з надання кімнати і 3-разове харчування (пансіон) або 2-разове: сніданок + обід або сніданок + вечеря (напівпансіон).

Англійський сніданок – повний сніданок, звичайно містить у собі фруктовий сік, яєчню із шинкою, тости, олію, джем і каву або чай.

Анімація – порівняно молодий напрям в ресторанному господарстві, який передбачає особисту участь відвідувачів в ігрових і театралізованих шоу-програмах та культурно-розважальних заходах.

Ануляція – відмова від поїздки. Умови відмови обумовлюються в договорі.

Апартаменти – тип номерів у готелях, що за своїм оформленням наближаються до сучасних квартир, включаючи місце для приготування їжі (вартість харчування звичайно не включається у вартість номера).

Апарт-готель – пропонує умови, аналогічні до мебльованих кімнат. Ціни коливаються залежно від сезону й умов розміщення. Зоорієнтований на бізнесменів чи туристів, що зупиняються на тривалий час.

Апгрейд – зміна бронювання з метою надання гостеві номера поліпшеної комфортності без підвищення тарифу.

Атрибут – додаткова характеристика готельного номера, що впливає або не впливає на його вартість (балкон, вид з вікна, меблювання, додаткове устаткування).

Базова валюта – валюта, у якій ведуться баланси рахунків системи і формується основна управлінська звітність.

Базові тарифи – опубліковані повні ціни на розміщення в готельних номерах.

Басбой – молодший службовець ресторану, бару, який розливає воду, прибирає столи, попільниці тощо.

Бар – заклад ресторанного господарства, в якому алкогольні, безалкогольні, змішані напої, страви до них і закупні товари продають через барну стійку.

Бариста – людина професійним обов'язком якої є приготування різних видів кави.

Бенкет – урочистий званий сніданок, обід або вечеря.

Бермудський план – метод надання готельних послуг, при якому ціна включає сніданок і кімнату.

Бізнес-тур – тип подорожі, що здійснюється діловими людьми і вимагає особливого сервісу, наприклад, наявності кімнати для переговорів, послуг секретарів.

Блок номерів – бронювання готельних номерів певного типу в певному інтервалі дат у кількісному вираженні без зазначення конкретних номерів кімнат.

Ботель – невеликий готель на воді.

Ботокемпінги – це заклади сезонного використання на зразок кемпінгу з невисоким рівнем комфорту, призначені для обслуговування водних туристів у поході.

Бронювання – створення запису про продаж готельного номера певного типу у певному інтервалі дат з певною кількістю проживаючих у номері людей за певним тарифним планом.

Букінг – файл групового бронювання, що містить основну інформацію щодо продажу блоку номерів.

Бунгало – невеликий туристичний готель (будівля звичайно з легких матеріалів на березі моря). Поширене в молодіжних турцентрах.

Буфет – заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв і напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні або у приміщеннях залізничного, авто, аеровокзалів тощо, де їжу споживають стоячи чи продають на винос.

Ваучер (туристичний або маршрутний) – документ, на підставі якого надається обслуговування іноземним туристам і здійснюються розрахунки з фірмами.

Відвідувач (візитер) – людина, що приїхала до іншої країни, яка має будь-яку мету, крім заробітку від своєї професійної діяльності. Це визначення стосується як туристів, так і екскурсантів.

Віддалена підтримка – вид послуги, яка надається в рамках договору на підтримку, що включає в себе надання фахівцями консультацій за телефоном «гарячої» лінії або безпосередній контроль і виправлення помилок користувачів на їхнє прохання за допомогою модемного з'єднання і/або Інтернет-з'єднання.

Відкритий квиток – мається на увазі відкрита дата від'їзду. Пасажир може забронювати квиток на пізніший час (день).

Віза – офіційна відмітка (штамп консульства і т.п.) у закордонному паспорті, що дає право в'їзду до країни з обов'язковою умовою відмітки про виїзд.

Впровадження інформаційної системи – послуги із встановлення інформаційної системи в готелі фахівцями в рамках договору, що включає в себе встановлення програмного забезпечення, семінари з управління і навчання персоналу, і «живу» підтримку.

Гарантія – метод одержання штрафного платежу (наприклад, вартість першої доби проживання) у випадку незаїзду гостя.

Гід – фахівець з проведення екскурсій з туристами, що має на це ліцензію.

Гарячий лист – лист з відомостями про загублену або вкрадену кредитну картку, що розсилається до готелів та інших організацій, де використовуються кредитні картки.

Готель – це заклад гостинності у якому подорожуючі за винагороду можуть скористатись з послуг ночівлі, а також харчування.

Готель-люкс – спеціалізовані фешенебельні підприємства, що пропонують незначний перелік послуг для клієнтів з особливими вимогами щодо комфорту – бізнесменів, високооплачуваних діячів культури, науки, мистецтва, високопосадових державних чиновників, спортсменів та ін.

Готельна сфера – це основна складова туристичної індустрії за обсягом матеріальних і фінансових ресурсів, кількістю зайнятих працівників, обсягом доходів у туризмі.

Гостьовий чек – квитанція, що пропонується господарю ресторану або бару, часто використовується як частина ваучеру.

Гостинність – комплексна послуга, якій притаманні визначенні властивості та яка створює позитивний імідж підприємства, що означає проя «вторинного попиту» на послуги.

Готельний ланцюг – одна з ланцюгових, франшизних або інших готельних систем, члени якої користуються особливими привілеями, особливо в національній системі бронювання.

Готельна послуга – це дія підприємства з розміщення споживача шляхом пропозиції номера для тимчасового проживан-

ня у готелі, а також інша діяльність, пов'язана з розміщенням і тимчасовим проживанням.

Груповий інклюзивний тур – тур, що включає авіа- і наземне обслуговування не менш ніж 15 чоловік.

Гуртожиток – недорогий готель з обмеженим сервісом. Надає платне розміщення для молоді, що подорожує пішки, на велосипедах тощо.

Дата зняття броні – дата, коли незатребувана заброньована кімната надходить до основного продажу.

Декларація митна – документ, що видається митними службами, який містить відомості про багаж, наявність валюти в туриста і який заповнюється туристом при перетині кордону.

Денна норма – обмежена ціна для розміщення не більше ніж на ніч або на день.

Джерело – код для збору статистики доходів готелю за каналами надходження броні до готелю (прямо до готелю, з корпоративного офісу, через Інтернет, каналами GDS тощо).

Договір франшизи – договір про передачу прав і привілеїв виробника туристичних послуг на їхню реалізацію (збут). Передбачає використання торговельної марки франшизодавача як гарантії якості послуг.

Додаткові послуги – послуги, що не належать до основних послуг готелю, замовляються і оплачуються споживачем додатково згідно окремого договору (наприклад, послуги автостоянки, пральні, сауни та ін.).

Документи проїзні групові – транспортні папери, що оформлюються на групу туристів і підтверджують право групи на проїзд у даному транспорті (квитки, турпутівки з відривним талоном та ін.).

Друковані форми – документи, що формуються інформаційною системою готелю, пов’язані з бронюванням, поселенням і розрахунками з гостями. Основними друкованими формами є підтвердження бронювання, підтвердження скасування бронювання, реєстраційна картка гостя, рахунок гостя і повідомлення для гостя. Друковані форми будуються відповідно до вимог кожного готелю і містять його логотип, адресу та іншу інформацію.

Екскурсант – тимчасовий візитер, що проживає в місці призначення менше 24 годин, включаючи круїзних мандрівників, але крім транзитних пасажирів.

Експрес-сніданок – найчастіше використовується при організації харчування в номерах готелю.

Європейський план – метод визначення (призначення) ціни за кімнату, що включає тільки вартість заняття кімнати (вартість проживання).

Завантаження (Осцирансу) – коефіцієнт зайнятих готельних номерів відносно загальної кількості номерів готелю.

Заклад ресторанного господарства – це організаційно-структурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торгівельну діяльність: виробляє і доготовляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів.

Знижка тарифу – зменшення тарифу проживання в абсолютному або процентному вираженні.

Імідж – сприятливе або несприятливе сприйняття споживачем певного готелю, а також його послуг. Розглядається як мета роботи з маркетингу.

Індустрія гостинності – охоплює різні форми діяльності в сфері послуг, пов’язані з прийомом і обслуговуванням гостей з метою отримання прибутку.

Інклюзивний тур – тур (туристичний план, маршрут), відповідно до якого транспортне обслуговування авіа- або наземним транспортом сплачується одночасно з харчуванням, розміщенням та іншими туристичними послугами.

Інтернет-бронювання – бронювання номерів, що здійснюється з Інтернет-сайту готелю з автоматичною перевіркою наявності вільних номерів на зазначені клієнтом дати та автоматичним одержанням підтвердження бронювання.

Інтернет-з’єднання – з’єднання комп’ютерів, підключених до мережі Інтернет, між собою за допомогою спеціального програмного забезпечення.

Інформаційний чек – алфавітний листок, де зареєстровані гості записані відповідно до номерів кімнат.

Інфраструктура – дороги, стоянки для автомобілів, дренаж стічних вод, каналізація, водопровід, електрика – усе необхідне для повноцінного проживання на певній території. Експлуатується туристами і місцевими жителями.

Каботажна ціна – знижена ціна для жителів певної країни, що подорожують всередині цієї країни.

Караванний туризм – вид автотуризму, де як засіб розміщення використовується самохідний фургон або той, що причіпляється до автомобіля (караван).

Карта прибуття – бланк, що заповнюється туристом після прибуття до іншої країни і що пропонується на прикордонному КПП.

Каталог туроператора – інформаційно-реklamний проспект туроператора, що містить докладну характеристику його інклюзивних турів.

Кафе – заклад ресторанного обслуговування з широким асортиментом страв нескладного приготування, кондитерських виробів і напоїв, в якому застосовується самообслуговування або обслуговування офіціантами.

Корчма – заклад харчування, в якому продавались і споживались страви і напої, а також обговорювалися та вирішувалися громадські справи.

Кемпінг – табір для автотуристів, розташований у заміській місцевості або в зоні відпочинку (літні будиночки, намети, що мають елементарні зручності).

Кількість ночівель (room-nights) – кількість зайнятих готельних номерів за певний календарний відрізок часу.

Класифікація готелів – це визначення відповідності конкретного готелю і номерів критеріям або стандартам обслуговування.

Комісійні – сума грошей, що виражається у відсотках від продажної ціни, яку пропонують власники туроператорських, транспортних та ін. компаній турагентам за продаж їхніх послуг.

Курортний готель – може мати від 100 до 500 номерів, здебільшого віддалений від міста і розташовується поблизу водойм, у мальовничих місцях; пропонує повний набір послуг, має багато спортивних споруд, дитячих майданчиків; ціни – вищі за середні зорієнтовані на різні категорії туристів.

Комісія – комісійна винагорода туристичного агентства, що виражається в процентному відношенні до доходу, отриманого готелем за фактом виїзду гостя.

Комерційна норма – знижена ставка для постійного клієнта, у якому зацікавлений готель, для забезпечення зайнятості номерів.

Комерційний готель – готель, забезпечений усім необхідним для гостей-бізнесменів.

Кімнатний лист – лист із прізвищами, що використовується в готелі для передреєстрації груп, а також для організації вечорів відпочинку.

Кімнатний сервіс – наявність у готелі послуг з доставки до номеру їжі, напоїв, кореспонденції.

Комплімент – надання гостеві або фірмі послуги за рахунок готелю.

Континентальний план – метод розрахунку вартості кімнати в готелі, коли ціна містить у собі «континентальний сніданок», а також вартість самої кімнати.

Конфігурація системи – процес налаштування інформаційної системи готелю з урахуванням особливостей готелю.

Корпоративний клієнт – клієнт, що є юридичною особою (організація, підприємство) і не займається туристичною діяльністю.

Майстер продажів – облікова картка клієнта, що бронює блоки номерів для груп та містить типові параметри групових броней.

Міжнародний туризм – подорожі за межами своєї рідної країни.

Мертвий сезон – час року в даній країні, коли туристичне життя завмирає або знаходиться на нижчому рівні. Відрізня-

ється низьким рівнем цін. Може бути вкрай несприятливим для здійснення подорожей.

Меню – систематизований асортиментний перелік страв, кулінарних, борошняних, кондитерських і хлібобулочних виробів, напоїв власного виробництва.

Місце призначення – місце, куди за контрактом з туроператором (турагентом) перевізник повинний доставити туриста (пасажира).

Модемне з'єднання – з'єднання комп'ютерів між собою за допомогою прямого зв'язку телефонною лінією.

Модуль – технологічно закінчений набір функцій інформаційної системи, призначений для роботи окремого підрозділу або окремої групи користувачів, який встановлюється опціонально (за бажанням замовника).

Мотель – готель, що обслуговує автотуристів.

Надзвичайний ключ – один ключ, який відкриває всі кімнати готелю, включаючи ті, що закриті зсередини.

Напівпансіон – надання кімнати, сніданку і на вибір - обіду або вечері.

Негнучка ціна – ціна на кімнати в готелі без знижок (наприклад, з міркувань престижу), коли не береться до уваги той фактор, що всі кімнати пустують.

Нічний аудит – процедура комплексної перевірки діяльності готелю за минулу дату та автоматичне закриття фінансового дня.

Облікова валюта – валюта, у яку перераховуються дані експорту в бухгалтерську систему.

Основні послуги – це обсяг послуг готелю (проживання, харчування), які включені у ціну номера і надаються споживачу згідно окремого договору (наприклад, послуги автостоянки, пральні, сауни та ін.).

Оптовий продавець турів – компанія, що складає, збуває та керує турами. Продаж турів здійснюється через посередників: роздрібних турагентів, асоціації, клуби або турорганізаторів, але ніколи прямо клієнтам, як це робить іноді туроператор.

Очікуваний готельний продукт – відображає послуги, що здатні задовольняти очікування клієнтів.

Оферта – формальна пропозиція на укладання угоди із зазначенням умов.

Пакет 1 – заздалегідь підготовлений тур, що включає транспортування, проживання, харчування, трансфер, відвідування визначних пам'яток, оренду автомобіля тощо. Має фіксовану ціну.

Пакет 2 – комплексний тариф, що включає, крім вартості проживання, додаткові послуги готелю. Наприклад, пакет ВВ (Bed & Breakfast) включає проживання і сніданок.

Пансіон – повне утримання туриста протягом доби в готелі (на маршруті).

Пасажирський талон – карта для пасажира, що надається йому до посадки у літак. Містить відомості про багаж, докладну інформацію про клас, яким летить пасажир, номер крісла в літаку.

Перебронювання – бронювання з перекриттям попередження системи про відсутність готельних номерів певного типу у певному інтервалі дат для продажу, що приводить до негативного значення наявності номерів.

Передреєстрація – процедура, яку здійснюють до приїзду гостей, яка використовується з групами туристів із метою зменшення переповненості в службі прийому.

Послуги харчування – це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації та організації споживання відповідно до типу і класу закладу: ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня тощо.

Пізнє прибуття – коли гість, що забронював номер в готелі, прибув після години зняття броні і попередив про своє пізнє прибуття.

Пізній виїзд – коли гість залишається в готелі після моменту, коли він повинний виїхати. У цьому випадку він зобов'язаний оплатити 50 відсотків денної ціни за проживання.

Пізня оплата – часткова оплата, що передається на фронт-деск, коли гість уже виїхав.

Пік сезону – час року в даній країні, коли торгівля турпослугами і ціни на них найвищі.

Пре-реєстрація – процедура бронювання конкретної кімнати на день заїзду гостя з попереднім створенням електронного ключа і роздруківкою реєстраційної карти гостя.

Проміжний період – час року в даній країні, між піковим і мертвим сезонами, протягом якого ціни середні (проміжні).

Путівка – документ, що підтверджує оплату послуг на маршруті та який є підставою для надання цих послуг.

Ранній виїзд – процедура розрахунків з гостем у день, що передує даті виїзду.

Рекламація – заява туриста, що відправляється до офісу фірми – продавця туру при невідповідності оплачених і дійсно

наданих послуг. На підставі рекламації складається протокол. У разі, якщо факт невідповідності доведений, повинна бути здійснена компенсація збитку.

Ресторанне господарство – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього.

Ресторан – це заклад ресторанного господарства з різноманітним асортиментом продукції власного виробництва і закуплених товарів, високим рівнем обслуговування та комфорту в поєднанні з організацією відпочинку і дозвілля споживачів.

Робоча станція – комп'ютер, на якому встановлене системне і прикладне програмне забезпечення системи, підключений до бази даних, що розташована на сервері.

Родинний план – спеціальна система продажу кімнат в готелі туристам з дітьми. У тому випадку, якщо діти живуть в одній кімнаті з батьками, ціна номера знижується.

Родовий продукт – охоплює широкий перелік професійних характеристик працівників готелю щодо виконання службових обов'язків та матеріальні ресурси готельного підприємства необхідні для його успішної участі у ринковому процесі.

Роздрібний продавець – середня ланка на ринку, що продає готельні послуги безпосередньо споживачеві (звичайно турагентство).

Розрахункова валюта – валюта, у яку перераховуються баланси системи для розрахунків з гостями і фірмами.

Розрахункова година – час, у який гість повинний звільнити кімнату або сплатити проживання за цілий день.

Ротель – готель-вагон, що пересувається.

Сезонні норми – розмаїтість цін на різні послуги, що змінюються залежно від сезону.

Сервер PMS – комп'ютер, на якому знаходиться база даних інформаційної системи готелю і системне програмне забезпечення, що обслуговує роботу комп'ютерів робочих станцій системи.

Сніданок континентальний – легкий сніданок, що складається з кави або чаю, соку, булочки, масла і джему.

Спина до спини – вигідна система заповнення готелю, за якої послідовність вибуття і прибуття груп туристів організовується туроператором таким чином, щоб виділені йому власником готелю номери не залишалися вільними (інтервал між заселеннями тільки на збори).

Страховка – умови страховки докладно обумовлюються в страховому полісі. Страховий поліс є документом, що забезпечує гарантоване медичне обслуговування у разі хвороби або травми. Для в'їзду до деяких країн наявність страховки є обов'язковою.

Суміжні номери – готельні номери, що пов'язані загальним входом, які можуть продаватися як окремо, так і разом у вигляді апартаменту.

Суперструктура – готелі та інші місця розміщення туристів, ресторани, магазини, розважальні заклади (кіно, театри, музеї, художні галереї, концертні зали), вокзали. Не існує строгого поділу між суперструктурою та інфраструктурою, але її приймають до уваги при плануванні будівництва нових курортів.

Супутний готельний продукт – це комплекс послуг і товарів, необхідних клієнтам для використання основного та спеціального продукту.

Таймшер – це спільне володіння, чи, точніше, довготривала оренда клубних засобів розміщення із правом користування ними впродовж певного часу.

Тарифний план – сукупність тарифів для різних типів номерів з урахуванням сезонів, робочих і вихідних днів, кількості проживаючих у номері гостей і варіантів, включених у тариф послуг.

Транзит – перевезення пасажирів з однієї країни до іншої через проміжну країну.

Транзитний готель – обслуговують будь-який контингент в умовах короткотривалої зупинки. Розташовані вони, як правило, на територіях великих транспортних вузлів: залізничних вокзалів, аеропортів, морських і річкових вокзалів, автовокзалів.

Трансакція – запис на фоліо гостя або фірми, що відповідає певному бухгалтерському переказу.

Трансфер – зустріч або проведення в аеропорті (на вокзалі).

Тур – індивідуальна або групова подорож, що складається з комплексу послуг (перевезення, проживання в готелі, екскурсії, трансфер, харчування).

Турагент – організація-провідник, що займається реалізацією сформованих туроператором турів. Велика частина прибутку йде від комісійних, що заробляються від реалізації турів.

Турброкер – індивідуал або компанія, що не має власного транспорту, а орендує його для надання послуг, включених до турпакета оптовим продавцем турів.

Турист – мандрівник, що проживає в місці призначення не менше 24 годин, мета поїздки якого - відпочинок, бізнес, зустріч з родичами, певна місія, зустріч.

Туристичний агент – фізична або юридична особа, що має з готелем договірні відносини на постачання клієнтів.

Туроператор – компанія, що спеціалізується на плануванні, складанні турів (туристичних маршрутів) і продає турпутівки за допомогою турагентів або безпосередньо туристові.

Турпакет – туристичний план (маршрут), що охоплює основні елементи відпочинку: транспорт, розміщення, екскурсії та ін. послуги.

Фіскальний реєстратор – принтер, що має інтерфейс із системою управління готелю для роздрукування фіскальних чеків і касових звітів.

Флайтели – готелі для власників особистих літаків, як правило, розташовані далеко від цивілізованих місць, куди можна потрапити тільки повітряним шляхом.

Флотель – рекреаційний заклад сезонного типу, що функціонує повністю на плаву, з розташуванням спальних і громадських приміщень на дебаркадерах чи застарілих теплоходах.

Флотокемпінги – готелі з наплавних споруд, які розміщуються на маршруті через 20-25 км.

Фоліо – файл гостя або фірми, що містить всю інформацію щодо бронювання і трансакцій.

Франшиза, франчайз – незалежний готель або мотель, що має право користуватися фірмовою маркою і платить за це право.

Чайна карта – залежить від типу закладу ресторанного господарства і контингенту споживачів. В меню елітної чайної включено до 15 найменувань чаю, у другій групі чайних масового формату – 40-50, третій менше 20, в кафе і ресторанах – від 5 до 15 найменувань.

Чартер – оптова купівля літака для перевезення пасажирів або вантажу. Чартерні перевезення призначаються на конкретний час, у конкретний день, до конкретно замовленого місця.

Час закриття дня – довільно обрана менеджером готелю година, коли закінчується один день і починається інший.

Шатл – сервіс-назва транспорту (літака, автобуса, потяга), що здійснює дуже часті рейси, в основному на дуже коротку відстань.

Шинок – заклад харчування, в якому продавали горілку та інші алкогольні напої.

AI, All inclusive (все включено) – режим, що включає не лише 3-разове харчування, але і додаткові послуги, такі як легкий сніданок, закуски, легка вечерея.

Back of the House – служби сервісу, розташовані таким чином, щоб не знаходитись на очах гостей.

BB(Сніданок) – режим харчування, що припускає сніданки в готелі проживання. Це може бути шведський стіл або континентальний сніданок.

Bed Occupancy – раціональне відношення кількості спальних місць до кількості заявлених до продажу (середнє завантаження).

Blanket Reservation – планування якого-небудь певного числа кімнат (блоку) для груп.

Brunch – прийом їжі після сніданку, але до обіду, і який замінює сніданок і обід.

Cabana – будівля на пляжі (або біля басейну), типу бунгало, що стоїть окремо від основного будинку та іноді обладнана як спальня.

Child (child) – дитина (звичайно вартість вказується для дитини в номері з двома дорослими).

Commercially Important Person (важлива комерційна персона) – покупець спеціального документа, що надає право йому (їй) займати привілейоване становище відносно інших клієнтів.

Complimentary Ticket – безплатний проїзд.

DBL (double) – двомісний номер.

Deluxe – розкішний тип готелю (власна ванна і повний сервіс).

Double-up – організація системи подвійного заселення, коли незнайомі люди заселяють один номер, а в адміністрації на спеціальному стенді зберігаються 2 картки (чеки) під номером цієї кімнати.

Duty-free Goods – товари, що не обкладаються митом.

Endorsement – повноваження, що полягають у можливості замінити або переєструвати авіаквиток на інший літак.

Ex (extra bed) – додаткове ліжко в двомісному номері.

FB (Повний пансіон) – режим 3-разового харчування в готелі (сніданок + обід + вечеря). Напої за обідом і вечерєю звичайно у вартість не входять.

Free Port – порт, де туристи можуть придбати товари без сплати мит.

Front Desk (фронтдеск) – стійка адміністратора готелю, де гості реєструються.

Full House (повний будинок) – термін позначає завантаження готелю на 100% (усі номери продані).

Grandmaster (Grandmaster) – один ключ, що відкриває всі гостьові кімнати, закриті зовні.

Guest History (Card) – запис повної програми перебування гостя, що включає заняття кімнати, оплату, особливі потреби, кредит. Такий запис здійснюється на картках, у великих готелях дані заносяться в комп'ютер.

HB (half board) (Напівпансіон) – режим 2-разового харчування в готелі.

Hotel Garni – готель без ресторану (навіть без сніданку).

HouseKeeper's report – лист із записами, що знаходиться у фронтофісі, якому відбиваються реальні відомості про стан кімнат (прибирання, ремонт тощо.).

Inclusive Terms – тариф на розміщення і харчування (триразове).

Junior Suite – велика кімната з обгородженим спальним місцем, яке перетворюється на вітальню вдень.

Luggage Pass – карта, що надає туристові право на винос багажу з готелю.

Master Key – один ключ, що замінює всі ключі від усіх кімнат на поверсі. Так само називається поверховий ключ.

Most Important Person – особливо важлива персона.

Mystery Tour – притулок у горах (використовується в гірському туризмі).

No-Show Employees – персонал, що працює за розпорядком, який передбачає проведення робіт строго під час відсутності гостя.

OB (Без харчування) – тільки розміщення в готелі.

Out Of Order – кімната, не готова до заселення через поломку, несправності її устаткування.

Party Ticket – груповий квиток.

Rack Rate – повний тариф вартості номера (без знижок).

Referral – система бронювання, коли в кімнаті залишається щось із особистого майна гостя до його наступного приїзду.

Residential Hotel – готель, який довгий час займають гості, що може перейти до їхньої власності.

Rest House – невеликий готель.

Revalidation Sticker – офіційний напис на льотному купоні, що позначає нову бронь, яка повинна бути здійснена.

Room Board – інформація про готельний номер (умови, сервіс, можливості).

Safe-Deposit Boxes – індивідуальна секція в сховищі, де гості зберігають цінності, готівку.

Service Charge (ціна послуги) – звичайно від 10 до 20 відсотків від вартості проживання додається до рахунку на оплату роботи служби сервісу.

SGL (single) – одномісне розміщення.

Skipper – гість, що виїхав таємно, залишивши неоплачений чек.

Standart Room (Стандартний номер) – стандартний дво-місний або одномісний номер.

Standby (чекання) – пасажир, який не має підтвердженої броні, але який очікує в аеропорту на можливість появи в про-

дажу посадкових місць в останню хвилину. Багато авіакомпаній пропонують дуже низькі ціни для таких пасажирів.

Suite – розміщення в номері люкс.

SV(sea view) – вид на море.

Tourist Class – туристський клас (інша назва - економічний клас). У номері такого класу гість не має особистої ванни.

Transient Hotel – готель для транзитних гостей, що зупиняються в готелі на короткий термін на шляху до іншого готелю (постійного місця відпочинку).

TRPL (triple) – тримісний номер.

VIP (Very Important Person) – дуже важлива персона, для якої призначений особливий сервіс.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

I. ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання / Л. Г. Агафонова, О. Є. Агафонова. – К., 2002.
2. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства / В. В. Архіпов, В. А. русавська. – К., 2012.
3. Барна Н. В. Малі готелі / Н. В. Барна, Г. Б. Мунін, О. С. Кривоносов, З. В. Марциновська. – К., 2012.
4. Бойко М. Г. Готельна справа / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К., 2015.
5. Бойко М. Г. Організація готельного господарства / М. Г. Бойко, Л. М. Гопкало. – К., 2006.
6. Борисова Ю. Н. Менеджмент гостиничного и ресторанного бизнеса / Ю. Н. Борисова, Н. И. Таранин. – М., 1997.
7. Волков Ю. Ф. Введение в гостиничный и туристический бизнес / Ю. Ф. Волков. – Ростов-на-Дону, 2003.
8. Головка О. М. Організація готельного господарства / О. М. Головка, Н. С. Кампов, С. С. Махлинець, Г. В. Симочко. – К., 2011.
9. Елканова Д. И. Основы индустрии гостеприимства / Д. И. Елканова, Д. А. Осипов, В. В. Романов, Е. В. Сорокина. – М., 2010.
10. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Л. Г. Лук'янова, І. М. Мінич, Т. Т. Дорошенко. – К., 2001.
11. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія і практика / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – К., 2010.
12. Мальська М. П. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів / М. П. Мальська, О. М. Гаталяк, Н. М. Ганич. – К., 2013.
13. Мальська М. П. Туристичний бізнес: теорія та практика / М. П. Мальська, В. В. Худо. – К., 2007.

14. Мостова Л. М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства / Л. М. Мостова, О. В. Новікова. – К., 2010.
15. Нечаюк Л. І. Готельно-ресторанний бізнес / Л. І. Нечаюк, Н. О. Нечаюк. – К., 2009.
16. Ощипок І. М. Кухні народів світу / І. М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів, 2015.
17. Розметова О. Г. Організація готельного господарства / О. Г. Розметова, Т. Л. Мостенська, Т. В. Володарчик. – Кам'янець-Подільський, 2014.
18. Сокол Т. Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах / Т. Г. Сокол. – К., 2009.
19. Уокер Дж. Р. Введение в гостеприимство / Дж. Р. Уокер. – М., 1999.
20. Холловой Дж. К. Туристический бизнес / Дж. К. Холловой, Н. Тейлор. – К., 2007.

II. ДОДАТКОВА ЛІТЕРАТУРА

1. Балабанов И. Т. Экономика туризма / И. Т. Балабанов, А. И. Балабанов. – М., 1999.
2. Беседина Т. Комунікація с гостем: несекретные правила / Т. Беседина // Академия гостеприимства. – 2016. – Июнь.
3. Бородина В. В. Ресторанно-гостиничный бизнес: учет, налоги, маркетинг, менеджмент / В. В. Бородина. – М., 2001.
4. Винниченко І. І. Середовище турбізнесу / І. І. Винниченко. – К., 2006.
5. Влащенко Н. М. Інноваційні технології в готельному господарстві / Н. М. Влащенко. – Харків: 2016.
6. Волощук Г. А. Особенности кухни народов мира / Г. А. Волощук, А. В. Ничипоренко. – К., 1990.

7. Григоренко Ю. Бюджетный оазис в гостиничной полупустыне / Ю. Григоренко // Академия гостеприимства. – 2016. – Август.
8. Григоренко Ю. Ресторанная диверсификация: выгоды и сложности / Ю. Григоренко // Академия гостеприимства. – 2016. – Октябрь.
9. Гуцол А. В. Інноваційні технології в туризмі / А. В. Гуцол. – Северодонецьк, 2015.
10. Косенко Ю. Преимущества узкой специализации как стратегии развития бизнеса / Ю. Косенко // ОТЕЛЬЕР И РЕСТОРАТОР. – 2016. Июнь.
11. Кривда М. «Обозреватель»: возможности для бизнеса / М. Кривда // ОТЕЛЬЕР И РЕСТОРАТОР. – 2016. Июнь.
12. Круль Г. Я. Основы готельної справи / Г. Я. Круль. – К., 2011.
13. Кудинова М. Гость в сетях / М. кудинова // ОТЕЛЬЕР И РЕСТОРАТОР. – 2016. Июнь.
14. Левицька І. В. Готельна справа / І. В. Левицька, Н. В. Корж, Н. В. Онищук. – К., 2015.
15. Марвин Б. Маркетинг ресторана: Как привлечь клиента и удержать в вашем ресторане / Б. Марвин. – М., 2002.
16. Мартыновская В. Категоризация отелей / В. Мартыновская // ОТЕЛЬЕР И РЕСТОРАТОР. – 2016. Июнь.
17. Марущак Т. Міжнародні готельні ланцюги як організаційна форма функціонування підприємств готельного господарства / Т. Марущак // Вісник КНТЕУ. – 2002. – № 1. – С. 93-98.
18. Мищенко О. Как организовать работу / О. Мищенко // Академия гостеприимства. – 2016. – Август.
19. Мищенко О. Ревеню-менеджмент: от управления онлайн-каналами к системному мышлению / О. Мищенко // Академия гостеприимства. – 2016. – Февраль.
20. Организация и управление гостиничным бизнесом / под ред. А. Л. Лесника, А. В. Чернышева. – М., 2001.

21. Проценко О. Антикризисный отдел продаж украинского образца: 7 правил успеха / О. Проценко // Академия гостеприимства. – 2016. – Август.
22. Пуцентейло П. Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємства / П. Р. Пуцентейло. – К., 2007.
23. Роглев Х. Й. Основи готельного менеджменту / Х. Й. Роглев. – К., 2005.
24. Ситник І. П. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства / І. П. Ситник, Г. М. Дробина. – К., 2010.
25. Скараманга В. П. Фирменный стиль в гостеприимстве / В. П. Скараманга. – М., 2005.
26. Тіхонова Н. О. Комунікативний менеджмент в готельно-ресторанному господарстві / Н. О. Тіхонова. – К., 2014.
27. Устименко Л. М. Історія туризму / Л. М. Устименко, І. Ю. Афанасьєв. – К., 2005.
28. Федорченко В. К. Туризмологія: концептуальні засади теорії туризму / В. К. Федорченко, В. С. Пазенюк, О. А. Кручек. – К., 2013.
29. Фоменко В. Прежде чем требовать от персонала – научите его работать / В. Фоменко // Академия гостеприимства. – 2016. – Апрель.
30. Чорненька Н. В. Організація туристичної індустрії / Н. В. Чорненька. – К., 2009.
31. Чорный А. Алексей Евченко: если государство сделает правильные шаги в части развития туристической отрасли, количество туристов в стране утроится / А. Чорый // Академия гостеприимства. – 2016. – Июнь.
32. Чудновский А. Д. Туризм и гостиничное хозяйство / А. Д. Чудновский. – М., 2000.
33. Шелест О. Екатерина Андреева: гостей нужно не только кормить, но и удивлять / О. Шелест // Академия гостеприимства. – 2016. – Октябрь.

34. Шелест О. Туристические предпочтения / О. Шелест // Академия гостеприимства. – 2016. – Апрель.
35. Школа І. М. Менеджмент туристичної індустрії / І. М. Школи. – Чернівці, 2005.

ЗМІСТ

Вступ	3
Програма навчальної дисципліни.....	5
Структура навчальної дисципліни	9
Тематика практичних занять.....	13
Самостійна робота студентів	49
Індивідуальна робота студентів (індивідуальні навчально-дослідні завдання)	53
Модульна контрольна робота.....	57
Система оцінювання результатів роботи студентів.....	61
Тестові завдання.....	66
Питання до іспиту.....	102
Глосарій	107
Рекомендована література	128

Б. О. ОПРЯ

ІСТОРІЯ РОЗВИТКУ СВІТОВОГО ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Навчально-методичний посібник
для студентів 1 курсу економічного факультету
напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа»

Підписано до друку 23.04.2018 р.
Формат 60x84\16. Гарнітура Times New Roman.
Ум. друк. арк. 7,79. Наклад 100 прим.
Замовлення №

Видано та віддруковано ТОВ “Друкарня “Рута”
(свід. Серія ДК №4060 від 29.04.2011 р.)
м. Кам’янець-Подільський, вул. Пархоменка, 1
тел. 038 49 4 22 50, drukruta@ukr.net