

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

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



**ПРОГРАМА
АТЕСТАЦІЙНОГО ІСПИТУ
З ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОЇ СПРАВИ
для здобуття другого (магістерського) рівня
ступеня вищої освіти магістр
за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»**

Розглянуто і затверджено на засіданні
Вченої ради Університету,
протокол № 2
від 22 жовтня 2020 р.

ЛЬВІВ – 2020

Програма атестаційного іспиту для здобуття ступеня «магістр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». 17 с.

Розробники: д.вет.н., професор Паска М.З., к.е.н., доцент Гузар У.Є.

Програма атестаційного іспиту затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від «31» серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)

(прізвище та ініціали)

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Державний іспит має на меті виявити рівень теоретичних знань і практичних навичок, набутих студентами під час навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «магістр».

До змісту іспиту включено завдання з дисциплін: «Управління проектами у готельно-ресторанному бізнесі», «Методологія і організація наукових досліджень», «Інновації в готельному господарстві», «Сучасні ресторанны тренди».

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

атестаційного іспиту

Рівні компетенції	Бали	Критерії
I. Початковий	0-34	У відповіді студент не продемонстрував знання основного програмного матеріалу; не орієнтується в питаннях програми; не знає основної літератури
	35-60	У відповіді студент суттєві недоліки в знаннях основного програмного матеріалу; недостатньо орієнтується в питаннях програми; допустив принципові помилки; допустив помилки при формуванні основних положень відповіді; частково засвоїв програмний матеріал
II. Середній	61-67	У відповіді студент продемонстрував знання основного програмного матеріалу, але допустив окремі помилки при формуванні основних положень відповіді; не повністю засвоїв програмний матеріал
III. Достатній	68-74	Студент продемонстрував знання програмного матеріалу; засвоїв основну літературу; дещо неправильно побудував відповідь, допустив непослідовність у викладенні матеріалу, не підкреслив ключові моменти
	75-81	Студент продемонстрував знання програмного матеріалу; засвоїв основну літературу; правильно побудував відповідь, але допустив логічну непослідовність у викладенні матеріалу, або не підкреслив ключові моменти
IV. Високий	82-89	У відповіді студент продемонстрував знання програмного матеріалу; продемонстрував здатність до аналізу узагальнення ключових положень та знання основної літератури, поверхневі знання у додатковій літературі
	90-100	У відповіді студент продемонстрував всебічні, систематизовані, глибокі знання програмного матеріалу; продемонстрував здатність до творчого аналізу узагальнення ключових положень та знання основної й додаткової літератури

ЗМІСТ ПРОГРАМНОГО МАТЕРІАЛУ

УПРАВЛІННЯ ПРОЄКТАМИ У ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

Програмний матеріал

Характеристика управління проєктами: специфічність мети, визначена тривалість, неповторність, комплексність, централізм у керуванні, гнучкість і здатність до змін. Функції та процеси проєктного менеджменту. Піраміда проєктного менеджменту: механізми, інструменти, методи, засоби, функції.

Модель управління проєктами готельно-ресторанної організації, як поєднання основних функцій проєктного менеджменту та інструментів їх реалізації. Основні риси проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Види проєктів, їх характеристика. Учасники проєкту. Фази життєвого циклу проєкту.

Ініціалізація проєкту в готельно-ресторанному бізнесі: розробка концепції проєкту, формування ідеї проєкту, попередня проробка цілей та задач проєкту, перед проєктні дослідження перспектив виконання проєкту, заключні проєктні дослідження на основі техніко-економічного, фінансового та загальноекономічного аналізу.

Структура проєктного аналізу: технічний аналіз, комерційний аналіз, фінансовий аналіз, екологічний аналіз, організаційний аналіз, соціальний аналіз, економічний аналіз.

Прогнозування ефективності проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.

Сутність, мета та завдання ініціалізації проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Структура та зміст проєктного завдання. Роль учасників розробки проєктного завдання.

Мета і функції проєктного планування в готельно-ресторанному бізнесі. Характеристика робіт з планування проєкту. Вимоги до послідовності виконання робіт. Організація планування в готельно-ресторанному бізнесі.

Методологічні підходи при плануванні проєктів в готельно-ресторанному бізнесі: традиційний підхід, схематичний, багатостадійне та багаторівневе планування. Методологія «витрати-час-ресурси» (СТЯ), проєкти у контрольованому середовищі (PRINCE). Складові системи планування та контролю проєкту в туризмі: мета, характеристика робіт, сітьове планування, складання бюджету, моніторинг виконання у часі та по витратах, система інформування і прийняття рішень.

Компоненти структуризації проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Методологія структуризації, її характеристика і значення. Підсистеми робочої структури: кінцеві результати, субпроєкти, робочі модулі, робочі елементи; їх характеристика. Основні ознаки робочого пакета як найнижчого рівня робочої структури. Переваги робочої структури проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.

Планування послідовності робіт при виконанні проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Методи календарного планування. Сітьові графіки: основна мета та завдання розробки. Основні принципи побудови та

відмінності стрілчастих графіків (АДМ) та графіків передування (РДМ). Види логічних зв'язків у сітьових графіках. Побудова умовних діаграм.

Система PERT. Методологія обчислення параметрів сітьового графіка: ранніх та пізніх строків початку і закінчення, визначення критичного шляху, критичних та некритичних робіт, запасу часу по некритичних роботах.

Оцінювання тривалості робіт (проекту) в готельно-ресторанному бізнесі.

Моделювання тривалості робіт. Сутність, завдання та види календарних планів. Методологія календарного планування проєктів в готельно-ресторанному бізнесі.

Характеристика ресурсів проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Особливості планування людських ресурсів. Ресурсні гістограми: сутність, алгоритм побудови, згладжування ресурсних гістограм за умов нестачі ресурсів.

Система вимог до джерел забезпечення проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.

Ранжування джерел. Визначення типу контракту. Адміністрування контрактів. План залучення капіталу (джерела фінансування проєкту).

Планування проєктних завдань в готельно-ресторанному бізнесі. Види затрат по проєкту, методика їх обчислення. Особливості планування витрат у часі. Підходи до скорочення тривалості проєкту з урахуванням витрат по роботах. Планування бюджету у часі.

Основні елементи контрольного циклу. Інструментарій контролювання проєктів. Контролювання виконання календарних планів та бюджетів підрозділів. Звітність у системі контролю: завдання, принципи побудови, форма подання. Вимірювання та аналіз показників виконання проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.

Види проєктних змін та їх вплив на проєкт та проєктну команду. Процедура внесення змін до проєкту. Оцінювання результатів внесення змін.

Основні роботи на етапі завершення проєкту в туризмі. Передача продукту проєкту замовнику. Зміст та призначення заключного внутрішнього звіту. Розпуск проєктної команди.

Сутність та види проєктних ризиків в готельно-ресторанному бізнесі. Причини виникнення та наслідки проєктних ризиків. Фактори, що визначають рівень ризикованості проєкту.

Якісний та кількісний аналіз ризиків проєктів в туризмі. Ранжирування ризиків. Можливі стратегії поведінки готелю чи ресторану щодо ризиків: стратегія усунення ризиків, стратегія розподілу ризиків, стратегія зменшення ризиків, стратегія сприйняття ризиків. Дії компанії в межах кожної стратегії.

Якість проєктного менеджменту в готельно-ресторанному бізнесі щодо відповідності проєктним цілям та вимогам споживачів. Сутність управління якістю проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Організаційне забезпечення управління якістю проєкту.

Політика в сфері якості готельного та ресторанного продукту. Описання змісту проєкту. Норми та правила забезпечення якості. Планування якості проєкту. Аудит якості проєкту, його види. Контроль показників якості. Проєктування експериментів. Витрати на забезпечення якості. Програма забезпечення якості проєкту. Заходи щодо поліпшення якості.

Контролювання якості проєкту: план тестування й приймання компонентів проєкту; інспекція етапів проєкту; контрольні графіки; контрольні списки; діаграми Парето; статистичне моделювання; аналіз тенденцій.

Класифікація витрат на забезпечення якості проєкту в готельно-ресторанному бізнесі.

Основні сфери та напрями управління персоналом в проєктах в готельно-ресторанному бізнесі. Вимоги до проєктного менеджера. Ознаки ефективного проєктного менеджера. Лідерство і делегування повноважень. Стили лідерства.

Формування команди проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Аналіз і оцінка зацікавлених осіб. Переговори та попереднє призначення в команду. Оптимізація структури персоналу проєкту. Роботи з формування команди. Аналіз ролей членів команди.

Стадії розвитку команди. Організація зворотного зв'язку в команді. Навчання членів команди. Удосконалення індивідуальних навичок членів команди. Навчання поведінки в команді.

Організаційна культура проєкту в готельно-ресторанному бізнесі. Організаційний стиль. Мотивація окремих виконавців та груп. Трансформування системи винагород та визнання. Мотивація функціональних менеджерів.

Управління конфліктами в проєкті в готельно-ресторанному бізнесі. Критичні сфери поведінки персоналу під час виконання проєкту. Причини конфліктів. Джерела конфліктів. Стратегії запобігання конфліктів.

Поняття стратегії управління проєктами та її роль у економічному розвитку підприємства. Система основних елементів, що формують стратегічний інвестиційний рівень підприємства. Основні групи об'єктів стратегічного управління.

Принципи розробки стратегії управління проєктами, їх характеристика. Стратегічні цілі управління проєктами, вимоги до їх формування. Класифікація стратегічних цілей управління проєктами за визначеними ознаками: за видами очікуваного ефекту, за функціональними напрямками інвестиційної діяльності, за об'єктами стратегічного управління, за спрямованістю результатів, за пріоритетністю значення, за характером впливу на очікуваний кінцевий результат, за спрямованістю відтворювального процесу тощо.

Послідовність процесу розробки стратегії управління проєктами, зміст основних його етапів: визначення періоду формування стратегії управління проєктами, дослідження чинників зовнішнього інвестиційного середовища і кон'юнктури інвестиційного ринку, оцінка сильних і слабких сторін діяльності підприємства, формування стратегічних цілей, вибір стратегічних

напрямоків та форм інвестиційної діяльності, визначення стратегічних напрямків фінансування проєктів, формування інвестиційної політики по основних аспектах інвестиційної діяльності, розробка системи організаційно-економічних заходів щодо забезпечення реалізації стратегії управління проєктами, оцінка її результативності. Оцінка результативності розробленої стратегії управління проєктами підприємства, її основні параметри.

Рекомендована література:

1. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 282 с.
2. Горик-Чубатюк М. О. Сучасні моделі прийняття управлінських рішень. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса, 2017. Т. 22, Вип. 7 (60). С. 74-77.
3. Ковешніков В.С., Мальська М.П., Роглев Х.Й. Організація готельно-ресторанної справи: навч. посіб. Київ: Кондор, 2015. 752 с.
4. Лігоненко Л. А. Бізнес-модель стартап-проєкту: розроблення, тестування та прийняття. Вісник Одеського національного університету. Економіка. Одеса. 2017. Т.22, Вип. 8 (61). С. 80-86.
5. Лохман Н. В. Консолідація бізнес-процесів в рамках інноваційної діяльності підприємства. Економіка. Фінанси. Право. 2017. № 10. С. 30-37.
6. Мальська М.П. Готельний бізнес: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 472 с.
7. Петренко Н. О. Управління проєктами [текст] навчальний посібник. / Н. О. Петренко, Л. О. Кустріч, М. О. Гоменюк. – К. : «Центр учбової літератури», 2015. – 244 с.
8. Разу М.Л., Воропаев В.И., Якутин Ю.В. и др. Управление программами и проєктами: 17-модульная программа для менеджеров «Управление развитием организации». Модуль 8. – М.: ИНФРА-М, 2015. – 320с.
9. Сабина Пайпе. Проектный менеджмент: ускоренный курс. – М.: Дело и Сервис. – 2015. – 192 с.
10. Управління діловими проєктами. Навчальний посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2015. – 280 с.

МЕТОДОЛОГІЯ І ОРГАНІЗАЦІЯ НАУКОВИХ ДОСЛІДЖЕНЬ

Програмний матеріал

Закономірності функціонування та розвитку науки, еволюція розвитку науки. Особливості структури наукового дослідження, його об'єкт, мета, завдання, основні форми. Вимоги до наукових досліджень. Ефективність наукових досліджень. Основні види наукових досліджень.

Різновиди та структурні елементи методології; підходи до обґрунтування та визначення методу та методології. Конкретно наукова методологія. Методи і техніка дослідження. Класифікація методів наукового пізнання.

Характеристика емпіричних методів наукового дослідження; принцип вимірювання; специфіка експерименту; етапи проведення експерименту. Інші емпіричні методи дослідження: опитування, опитування-інтерв'ю, анкетні опитування, бесіда, рейтинг, експертна оцінка, метод колективних експертних оцінок, метод „мозкового штурму”, морфологічний метод аналізу, метод семикратного пошуку, метод асоціацій та аналогій, метод колективного блокнота і контрольних запитань, морфологічний ящик.

Сутність теоретичних методів наукового дослідження. Послідовність проведення теоретичних досліджень. Особливість теоретичного дослідження. Порядок використання методів при здійсненні наукового дослідження. Поняття моделі, вимоги, які до неї ставляться, види, особливості побудови.

Стадії науково-дослідного процесу. Суть та складові планування наукової діяльності. Програма та плани наукового дослідження. Формулювання теми дослідження. Вивчення стану питання і обґрунтування обраного напрямку дослідження. Мета дослідження. Загальні та конкретні завдання дослідження. Зміст, об'єкт, предмет дослідження. Вибір методів дослідження. Етапи роботи, календарний план роботи. Попередній та остаточний план наукового дослідження, план-проспект наукового дослідження.

Форми викладу матеріалів дослідження. Публікації. Наукові видання. Науково-дослідні та джерелознавчі наукові видання. Монографія, автореферат дисертації, препринт, тези доповідей та матеріали наукової конференції, збірник наукових праць. Винахідницька діяльність. Результати НДР: нові технологічні процеси й агрегати, матеріали і з'єднання, пристрої і конструкції, які можуть скласти предмет винаходу або відкриття.

Рекомендована література:

1. Бхаттачарджи А. Методологія і організація наукових досліджень: дослідження в соціально-економічних науках / Бхаттачарджи А., Ситник Н. І. : навч. Посіб. – К., 2016. – 159 с.

2. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.

3. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.

4. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.

5. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» / М. Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / ред. : О. Черевко.– Харків, 2020. – С. 263–265.

6. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / М. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M. Lychuk // Foodscience and technology. - 2018. - Vol. 12, N. 4. - P. 110-116.

7. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020.- С. 391-393.

8. Маслійчук, О. Б.; Паска, М. З. Спосіб виготовлення м'ясних посічених напівфабрикатів. Патент України 118438, Серп 10, 2017.

9. Характеристика сучасного стану розвитку педагогічної майстерності майбутніх учителів фізичної культури в процесі професійної підготовки / М. З. Паска, І. І. Демченко, Б. А. Максимчук, М. В. Зубаль, І. Є. Шапаренко, С.Г. Мироненко, В. В. Звонар, І. А. Максимчук // Науковий часопис Національного

10. Методологія та організація наукових досліджень : навч. Посіб. / В. М. Михайлов [та ін.]. – Х. : ХДУХТ, 2016. – 220 с.

11. Методика та організація наукових досліджень : Навч. Посіб. / С. Е. Важинський, Т. І. Щербак. – Суми: СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2016. – 260 с.

12. Методологія наукових досліджень : навч. Посіб. / В. І. Зацерковний, І. В. Тішаєв, В. К. Демидов. – Ніжин : НДУ ім. М. Гоголя, 2017. – 236 с

13. Методологія харчової науки : програма навчальної дисципліни підготовки здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних ВНЗ / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ, 2016. – 10 с.

14. Про наукову і науково-технічну діяльність. Закон України // Відомості Верховної Ради України (ВВР). – 2016. – № 3. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/848-19>

15. Про освіту. Закон України // Відомості Верховної Ради України (ВВР).– 2017. – № 38-39. – Режим доступу : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19>

16. ДСТУ 3017-95 Видання. Основні види. Терміни та визначення. – Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. – 38 с.

17. Основи методології та організації наукових досліджень : навчальний посібник для студентів, курсантів, аспірантів і ад'юнтів / за ред. А. Є. Конверського. – Київ : Центр учбової літератури, 2010. – 352 с.

ІННОВАЦІЇ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Програмний матеріал

Сутність теорії інноватики. Складові інноватики: теоретична та прикладна інноватика. Поняття «інновація», його становлення та основні визначення. Винахід, відкриття, новація. Нововведення, процес комерціалізації, технічний прогрес.

Закон України «Про інноваційну діяльність». Сфера інноваційної діяльності.

Новації, як складова сфери інноваційної діяльності. Ринок інновацій. Інноваційна сфера. Маркетинг інновацій. Види інноваційної діяльності на підприємстві.

Держава, як один із основних суб'єктів інноваційної діяльності. Державне регулювання інноваційної діяльності Законом України "Про інвестиційну діяльність".

Об'єкти інноваційної діяльності. інноваційні програми та проекти; нові знання та інтелектуальні продукти; виробниче обладнання та процеси; інфраструктура виробництва і підприємництва; організаційно-технічні рішення виробничого, адміністративного, комерційного або іншого характеру, що істотно поліпшують структуру і якість виробництва і (або) соціальної сфери; сировинні ресурси, засоби їх видобування і переробки; товарна продукція; механізми формування споживчого ринку та збуту товарної продукції. Інноваційна продукція та інноваційний продукт. Суб'єкти інноваційної діяльності: Державні органи управління інноваційною діяльністю. Інноваційні підприємства. Фінансово-кредитні інноваційні установи.

Тенденції інноваційного розвитку як передумова інноваційної діяльності сучасних підприємствах готельного господарства. Управління змінами. Необхідність реформування соціальної сфери. Реінжиніринг. Створення внутрішніх ринків корпорацій. Інтеграція процесів управління. Розвиток і підтримка малих підприємств. Нові критерії вимірювання ефективності управління. Посилення регулюючої ролі держави. Зміни принципів і методів природоохоронної діяльності.

Класифікація інновацій та особливості інноваційних пріоритетів підприємств готельного господарства.

Ознаки кризи та напрями розвитку готельного господарства України. Основні перешкоди щодо інноваційного розвитку готельного господарства України.

Поняття інноваційних процесів. Структура інноваційного процесу. Інноваційний цикл. Моделювання інноваційних процесів. Інноваційний процес пов'язаний із створенням, освоєнням і поширенням інновацій. появі новинок передують тривалий і складний процес їх розроблення, створення і впровадження (освоєння), який дістав назву інноваційного процесу. Маркетингові і прикладні наукові дослідження, планування, розроблення, виготовлення і просування інновацій (комерціалізацію новацій) на ринок. Траєкторія рівноваги економічного зростання (тренд), основні показники ефективності нововведень.

Типи інноваційних процесів. Організаційні інновації. Аутсорсинг. Аутстафінг. Ринок послуг кадрового лізингу. Соціальні інновації в готельних підприємствах два основних види: внутрішні соціальні інновації; зовнішні соціальні інновації. Інфраструктурні. Технологічні. Економічні.

Інноваційний потенціал підприємства та його оцінка. Інноваційна політика підприємства. Переважання стратегічної спрямованості. Орієнтація на потреби ринку. Стадії опанування підприємством нововведення. Чинники, які обумовлюють характер і спрямованість нововведень на підприємстві. Стратегічні напрями інноваційного розвитку підприємства.

Прогноз інноваційного розвитку певного засобу розміщення, як вихідна точка для планування його інновацій. Планування, як один із основних елементів системи внутрішньо-фірмового управління інноваційною діяльністю

засобу розміщення. Принципи планування інновацій, що встановлюють загальні правила проектування й ефективного функціонування підсистеми в інноваційному менеджменті засобу розміщення. Види планів. Ініціювання нововведення на підприємстві. Генератори ідей. Причини та джерела інноваційних ідей. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.

Рекомендована література:

1. Головка О.М. Організація готельного господарства. – Кондор, 2018. – 338с.
2. Гуць В.С. Технологічне устаткування готелів, готельних комплексів . – Ліра-К, 2019. – 568с.
3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес:менеджмент.// Нечаюк Л.І., Нечаюк Н.О. Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 382 с.
4. Мальська М.П., Кізима В.Л., І.З. Жук Управління сферою готельного господарства: теорія та практика. – Центр Учбової літератури., – 2017. – 336с.
5. Ковешніков В.С., Матвієнко А.Т., Разметова О.Г. Організація готельно-ресторанного господарства – Ліра-К, 2018. – 564 с.
6. Ковешніков В.С. Організація готельно – ресторанної справи: навчальний посібник / В.С. Ковешніков, М.П. Мальська, Х.Й. Роглев. – К.: Кондор,2015. – 752с.
7. Круль Г.Я. Основи готельної справи. Навч посібник. Текст/Г.Я. Круль .- К.: Центр учбової літератури, 2017. – 280с.
8. Журавльова С.М. Стратегія інноваційної діяльності на підприємствах готельного господарства // Економіка. Управління. Інновації. - 2012. - №2(8).
9. Пащука М.Т., Шкільнюк О.М. Інновації: понятійно-термінологічний апарат, економічна сутність та шляхи стимулювання. Навч. посібник. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. - 118 с.
10. П'ятницька Г. Сучасні проблеми інноваційного розвитку ресторанного господарства України / Г. П'ятницька, О. Григоренко // Вісник КНТЕУ. - 2005. - №1. - С.5-11.
11. П'ятницька Г.Т Вплив інноваційних змін на діяльність підприємств ресторанного господарства / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька // Економіка розвитку. - 2013. - №1(65). - С.122-126.

СУЧАСНІ РЕСТОРАННІ ТРЕНДИ

Програмний матеріал

Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій. Особливості ф'южн-кухні та молекулярної кухні.

Сучасні ресторани формати «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі. Креативні особливості створення меню для рестораних закладів.

Особливості дизайну меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів. Обслуговування заходів типу «гала-івент».

Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів. Організація обслуговування на виставках, ярмарках, форумах.

Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.

Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.

Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.

Особливості розробки функціональних харчових продуктів з нової сировини для підприємств ресторанного господарства. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика і особливості дитячого харчування залежно від віку.

Рекомендована література:

1. Борисова О.В. Тенденції розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні. Економічна стратегія і перспективи розвитку сфери торгівлі та послуг. 2012. Вип. 1 (2). С. 331–338.

2. Гінда М.І. Тенденції розвитку ресторанного господарства. Збірник матеріалів Всеукраїнської науково-практичної конференції "Актуальні проблеми економіки та управління в умовах системної кризи" (м. Львів, 29.11.2016 р.). Львів : МАУП, 2016. Ч. 1. С. 301–306.

3. Kravchenko O.M., Sokoly I.I. Development tendencies of Ukrainian Restaurant Industry. Wirtschaft und Management: Theorie und Praxis: Sammelwerk der wissenschaftlichen Artikel. Vol. 1. Verlag SWGimex GmbH, Nurnberg, Deutschland, 2014. С. 105–110.

4. Нагорняк Г., Малюта Л., Мельник Л., Шерстюк Р. Організаційно-економічні засади розвитку інноваційного процесу вітчизняних закладів готельно-ресторанної сфери в туристичному контексті. Соціально-економічні проблеми і держава. 2017. Вип. 1 (16). С. 148–158. URL: <http://sepd.tntu.edu.ua/images/stories/pdf/2017/17nhsvtk.pdf>.

5. Чумак О.В., Андрющенко І.С. Аналіз стану й оцінка тенденцій показників розвитку підприємств ресторанного господарства. Бізнес-інформ. 2014. № 12. С. 307–313.

6. Везомська І.Г. Формування корпоративної культури та імідж готельного підприємства. Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія: Економічні науки. 2011. № 6 (2). С. 136–140.

7. Гірняк Л.І., Сопіга В.Б. Формування культури та якості обслуговування у готельно-ресторанних підприємствах. Науковий вісник Ужгородського національного університету. Серія: Міжнародні економічні відносини та світове господарство. Ужгород, 2018. Вип. 21. Ч 1. С. 50–55.

8. Поплавський М.М. Готельно-ресторанний сервіс : навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. Київ : Макрос, 2011. 240 с.

9. Прилепа Н.В. Соколюк Г.О. Інноваційні технології у сфері ресторанного бізнесу. Вісник Хмельницького національного університету. Економічні науки. 2014. № 4. Т. 2. С. 162–164.

10. Паска М. З. Технологія тваринних жирів : навч.-метод. посіб. / Паска М. З. - Львів : ЛКТ ЛНУВМ та БТ ім. С. З. Гжицького, 2010. - 135 с.

11. Паска М. З. Технологія маргаринів та промислових жирів / М. З. Паска, І. М. Демидов, О. І. Жук. – Львів: СПОЛОМ, 2013. – 187 с.

12. Standardization, Metrology, Certification and Quality Management, Manual. Komprint / Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N. M., Polishchuk G. Ye., Paska M. Z., Burak V. Ye. – Kyiv : Komprint, 2017. – 558 p.

13. Microstructural analysis of forcemeats of ready-to-cook chopped meat with functional ingredients / M. Paska, L. Bal-Prylypko, O. Masliichuk, M. Lychuk // Foodscience and technology. - 2018. - Vol. 12, N. 4. - P. 110-116.

14. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020.- С. 391-393.

15. Паска М. З. Інноваційні аспекти розробки нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. Бурак // Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології в контексті Євроінтеграції : тези ІХ Міжнар. наук.-техн. конф. – Київ : НУХТ, 2020. – С. 119–221.

16. Паска М. З. Сучасні аспекти формування крафтових продуктів у ресторанній справі / Паска М. З., Графська О. І., Кулик О. М. // International scientific and practical conference. – Prague, 2020. – P. 76–80.

17. Паска М. З. Техно-новини ресторанного бізнесу / Паска М. З., Куцмида А. Т. // Новації в технології та обладнанні готельно-ресторанних, харчових і переробних виробництв : матеріали міжнар. наук.-практ. інтернет-конф. (24 листоп. 2020 р.). – Мелітополь, 2020. – С. 230–233.

17. Портал гостиничного и ресторанного бизнеса. URL: <http://prohotelia.com.ua/>.

18. BizRating. Продажа бизнеса и франшиз. URL: <http://bizrating.com.ua/franch/>.

17. Greensidea. Ресторанный бизнес. URL: <https://greensidea.com/franchises/restorannyj-biznes/>.

ЕКЗАМЕНАЦІЙНІ ВИМОГИ

1. Характеристика управління проектами: специфічність мети, визначена тривалість, неповторність, комплексність, централізм у керуванні, гнучкість і здатність до змін.
2. Інструменти та методи проектного менеджменту.
3. Модель управління проектами готельно-ресторанної організації. Основні риси проекту в готельно-ресторанному бізнесі.
4. Види проектів, їх характеристика. Фази життєвого циклу проекту.
5. Ініціалізація проекту в готельно-ресторанному бізнесі: розробка концепції проекту, формування ідеї проекту, попередня проробка цілей та задач проекту.
6. Структура проектного аналізу. Прогнозування ефективності проекту в готельно-ресторанному бізнесі. Роль учасників розробки проектного завдання.
7. Мета і функції проектного планування в готельно-ресторанному бізнесі. Вимоги до послідовності виконання робіт.
8. Організація планування в готельно-ресторанному бізнесі. Методологічні підходи при плануванні проектів в готельно-ресторанному бізнесі: традиційний підхід, схематичний, багатостадійне та багаторівневе планування.
9. Методологія «витрати-час-ресурси» (СТЯ), проекти у контрольованому середовищі (PRINCE).
10. Складові системи планування та контролю проекту в туризмі: мета, характеристика робіт, сітьове планування, складання бюджету, моніторинг виконання у часі та по витратах, система інформування і прийняття рішень.
11. Методи календарного планування. Сітьові графіки: основна мета та завдання розробки. Основні принципи побудови та відмінності стрілчастих графіків (АДМ) та графіків передування (РДМ).
12. Сутність, завдання та види календарних планів. Методологія календарного планування проектів в готельно-ресторанному бізнесі.
13. Адміністрування контрактів. План залучення капіталу (джерела фінансування проекту). Планування проектних завдань в готельно-ресторанному бізнесі.
14. Види проектних змін та їх вплив на проект та проектну команду. Процедура внесення змін до проекту. Оцінювання результатів внесення змін.
15. Можливі стратегії поведінки готелю чи ресторану щодо ризиків. Контролювання якості проекту.
16. Закономірності функціонування та розвитку науки, еволюція розвитку науки.
17. Особливості структури наукового дослідження, його об'єкт, мета, завдання, основні форми.
18. Вимоги до наукових досліджень. Ефективність наукових досліджень. Основні види наукових досліджень.

19. Різновиди та структурні елементи методології; підходи до обґрунтування та визначення методу та методології.
20. Класифікація методів наукового пізнання та їх характеристика.
21. Характеристика емпіричних методів наукового дослідження; принцип вимірювання;
22. Специфіка експерименту; етапи проведення експерименту.
23. Емпіричні методи дослідження: опитування, опитування-інтерв'ю, анкетні опитування, бесіда, рейтинг, експертна оцінка, метод колективних експертних оцінок, метод „мозкового штурму”, їх особливості.
24. Сутність теоретичних методів наукового дослідження. Послідовність проведення теоретичних досліджень.
25. Порядок використання методів при здійсненні наукового дослідження.
26. Суть та складові планування наукової діяльності. Програма та плани наукового дослідження.
27. Формулювання теми дослідження. Вивчення стану питання і обґрунтування обраного напрямку дослідження.
28. Вибір методів дослідження. Попередній та остаточний план наукового дослідження, план-проспект наукового дослідження.
29. Форми викладу матеріалів дослідження. Публікації. Наукові видання.
30. Винахідницька діяльність. Результати науково-дослідної роботи: нові технологічні процеси, які можуть скласти предмет винаходу або відкриття.
31. Історії розвитку готельних ланцюгів. Поняття готелю і готельних ланцюгів.
32. Характеристика основних готельних ланцюгів світу.
33. Франчайзинг та інші форми об'єднання у готельному бізнесі.
34. Класифікації засобів і умов розміщення, їх цілі та завдання.
35. Класифікація засобів розміщення за функціональною ознакою
36. Історичні етапи та передумови виникнення готелів. Поняття і зміст готельної індустрії.
37. Сутність інноваційної діяльності та її різновиди
38. Класифікація інновацій за видом одержуваного ефекту, та їх характеристика
39. Ознаки кризи та напрями розвитку готельного господарства України
40. Типи інноваційних процесів у готельному господарстві
41. Надайте характеристику готельному підприємству, як суб'єкту реалізації нововведень в галузі.
42. Надайте характеристику стратегічним напрямкам інноваційного розвитку підприємства.
43. Характеристика пошуку можливостей реалізації стратегії інноваційного розвитку засобу розміщення з моменту створення інновації і просування на ринку.

44. Готельне підприємство як основний суб'єкт реалізації нововведень у галузі
45. Методи пошуку інноваційних ідей і організація творчого процесу.
46. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій.
47. Особливості ф'южн-кухні та молекулярної кухні.
48. Сучасні ресторани формати «Fast casual», «Fine dining», «Quick'n'casual», «Free flow» у ресторанному бізнесі.
49. Креативні особливості створення меню для ресторанних закладів.
50. Особливості дизайну меню для закладів ресторанного господарства сучасних форматів.
51. Обслуговування заходів типу «гала-івент».
52. Обслуговування за місцем проведення ділових, культурних, громадських заходів.
53. Організація обслуговування на виставках, ярмарках, форумах.
54. Інноваційні підходи до впровадження та розвитку номенклатури додаткових послуг у сфері ресторанної індустрії.
55. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні.
56. Крафтові технології м'ясних продуктів в умовах закладів ресторанного господарства.
57. Крафтові технології виробництва хлібобулочних, кондитерських та кулінарних виробів.
58. Особливості розробки функціональних харчових продуктів з нової сировини для підприємств ресторанного господарства.
59. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.
60. Сучасні вимоги до раціонального харчування дітей. Характеристика і особливості дитячого харчування залежно від віку.