МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
(самостійна робота студентів)

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК

За загальною редакцією проф. В.М. Клапчука

Івано-Франківськ, 2017 р.

УДК 37.09:379.8(072/073)
ББК 74.04(4Укр)

Готельно-ресторанна справа (самостійна робота студентів) : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». – Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. – 408 с.

Рекомендовано до видання Вченою радою Факультету туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»

РЕЦЕНЗЕНТИ:

ВЕЛИКОЧИЙ В.С., доктор історичних наук, професор, декан Факультету туризму, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»;

СТИНСЬКА В.В., кандидат педагогічних наук, доцент кафедри педагогіки імені Богдана Ступарика, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника»;

УГРИНЮК В.М., кандидат філологічних наук, завідувач кафедри іноземних мов і країнознавства, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника».

У посібнику упорядковано методичні матеріали для самостійної роботи студентів з дисциплін циклу професійної підготовки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» з елементами дистанційного навчання та використанням інформаційних технологій. Для самостійної роботи студентів також рекомендується відповідна наукова, спеціальна, хрестоматійна, періодична література.

З кожної навчальної дисципліни, із урахуванням її специфіки та цілей, наводиться кількість годин для самостійної роботи, мета та самостійної роботи, запитання для самопідготовки, індивідуальні завдання, програмові вимоги до проміжного та підсумкового контролю, тестові завдання другого рівня складності, тематика курсових робіт (для дисциплін, визначених освітньою програмою), список рекомендованої літератури.

Рекомендовано для студентів вищих навчальних закладів денної та заочної форм навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», науково-редагогічних і педагогічних працівників.

© В.М. Клапчук, 2017
© Авторський колектив, 2017
© Факультет туризму ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», 2017
© Видавництво «Фоліант», 2017

ЗМІСТ

Вступ …… 5

Визначення термінів «Самостійна робота студентів» та «Індивідуальна робота студентів»…… 6

Самостійна робота студентів у структурі навчально-методичного комплексу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»…….. 7

Самостійна робота в системі професійної підготовки студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»…… 10

Самостійна робота студентів з дисциплін циклу професійної підготовки…… 12

Барна справа (к.е.н., доцент Лояк Л.М.)…… 12

Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві (к.е.н., доцент Мендела І.Я.) 18

Бухгалтерський облік (к.е.н., доцент Орлова В.В.)…… 25

Гігієна і санітарія в галузі (к.м.н., доцент Івасюк І.Й.)…… 33

Громадське будівництво, інженерне обладнання споруд (д.с.-г.н., професор Калуцький І.Ф.)…….. 40

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Англійська мова. 1 курс (к.пед.н. Жумбей М.М.)…… 49

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Англійська мова. 2 курс (к.пед.н. Жумбей М.М.)…….. 61

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Англійська мова. 3 курс (старший викладач Копчак Л.В.)……... 78

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Англійська мова. 4 курс (асистент Синітович М.Я.)…… 92

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Німецька мова. 1 курс (к.філол. н., доцент Приймак Л.Б.)…… 104

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Німецька мова. 2 курс (к.філол. н., доцент Поздняков О.В., к.філол. н., доцент Угринюк В.М.)…….. 115

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Німецька мова. 3 курс (к.філол. н., доцент Поздняков О.В., к.філол. н., доцент Угринюк В.М., к.філол. н., доцент Приймак Л.Б.)…… 129

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Німецька мова. 4 курс (к.філол. н., доцент Приймак Л.Б., к.псих. н., доцент Гритчук Г.В.)…… 142

Економіка підприємства (к.е.н., доцент Мендела І.Я.)…….. 154

Інженерна графіка (старший викладач Богославець І.М.)…… 162

Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (к.і.н., доцент Новосьолов О.В.)…… 167

Історія та культура світових цивілізацій (д.і.н., професор Великочий В.С., викладач Зарічняк А.П.)…… 176

Кулінарне мистецтво (к.пед.н., доцент Польова Л.В.)…… 186

Культура в готельно-ресторанній справі (к.пед.н. Загнибіда Р.П.)…….. 192

Макроекономіка (к.е.н., доцент Мендела І.Я.)…….. 199

Маркетинг готельно-ресторанного господарства (к.пед.н., доцент Оришко С.П.)……. 206

Менеджмент готельно-ресторанного господарства (к.пед.н., доцент Оришко С.П.)…… 214

Мікробіологія (к.б.н. Абрат О.Б.)…….. 222
Мікроекономіка (к.е.н., доцент Мендела І.Я.)…….. 230
Організація готельного господарства (к.і.н., доцент Котенко Р.М.)…… 237
Організація рекреаційних послуг (д.і.н., професор Клапчук В.М.)…….. 248
Організація ресторанного господарства (к.е.н., доцент Лояк Л.М.)…… 258
Основи наукових досліджень та організації навчального процесу (к.і.н., доцент Новосьолов О.В.)…… 272
Основи охорони праці (к.н. з держ. упр., доцент Шикеринець В.В.)…… 282
Основи санаторно-курортної справи (д.і.н., професор Клапчук В.М., к.пед.н., доцент Польова Л.В.)……..... 289
Польська мова (к.філол.н. Щербій Н.О.)…… 297
Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства (старший викладач Богославець І.М.)…… 308
Рекреаційні комплекси світу (д.с.-г.н., професор Калуцький І.Ф.)…… 314
Світове готельне господарство (к.пед.н., доцент Польова Л.В.)……. 322
Сільський, зелений туризм (к.г.н., доцент Філюк С.М.)…….. 332
Стандартизація, сертифікація, метрологія (к.е.н., доцент Орлова В.В.)…… 339
Статистика в готельно-ресторанній справі (к.е.н., доцент Мендела І.Я.)…… 348
Технологія продукції ресторанного господарства (к.е.н. доцент Лояк Л.М.)…… 355
Товарознавство (асистент Румянцева І.Б.)……... 369
Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві (асистент Румянцева І.Б.)……. 377
Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (старший викладач Андрухів Я.М.)…….. 385
Харчова хімія (к.х.н., доцент Хацевич О.М.)…….. 392
Ціноутворення в готельно-ресторанній справі (к.е.н., доцент Мендела І.Я.)…… 401
Система оцінювання на Факультеті туризму…… 408

ВСТУП

Дисципліни циклу професійної підготовки спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» формують фахівців сектору гостинності, насамперед готельного, ресторанног та курортного господарств на освітньому рівні «бакалавр».

На сучасному етапі соціально-економічного розвитку України актуальною проблемою є забезпечення і підвищення якості обслуговування населення. Забезпечення і підвищення якості надання послуг гостинності – актуальна проблема в усіх країнах світу. Від її вирішення певною мірою залежить ефективність національної економіки, стан та якість задоволення потреб населення у відпочинку, оздоровленні, харчуванні. Саме цим зумовлені постійно зростаючі вимоги до підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Мета методичного посібника полягає:

- у формуванні навичок самостійного навчання, вміння здобувати та поглиблювати знання;
- опануванні практичних навичок роботи з нормативно-технічною документацією;
- можливості обрати актуальний напрям науково-дослідної роботи;
- готовності до будь-якої форми контролю знань, зокрема заліків, іспитів, а також виконання курсових робіт та дипломної роботи бакалавра.

Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів розроблено відповідно до навчальних програм та робочих навчальних програм дисциплін.

ВИЗНАЧЕННЯ ТЕРМІНІВ «САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ» ТА «ІНДИВІДУАЛЬНА РОБОТА СТУДЕНТІВ»

Навчальний час, відведений для самостійної та індивідуальної роботи студента, визначається навчальним планом і становить 2/3 загального обсягу навчального часу, відведеного для вивчення конкретної дисципліни. Співвідношення обсягів аудиторних занять, самостійної й індивідуальної роботи студентів визначається з урахуванням специфіки та змісту конкретної навчальної дисципліни, її місця, значення і дидактичної мети в реалізації освітньо-професійної програми.

Зміст ***самостійної роботи*** над конкретною навчальною дисципліною визначається робочою навчальною програмою дисципліни та методичними рекомендаціями викладача. Самостійна робота над навчальною дисципліною може включати:

- опрацювання теоретичних основ прослуханого лекційного матеріалу;
- вивчення окремих тем або питань, що передбачені для самостійного опрацювання;
- поглиблене вивчення літератури на задану тему та пошук додаткової інформації;
- підготовка до виступу на семінарських заняттях та підготовка до практичних (лабораторних) занять;
- систематизацію вивченого матеріалу перед іспитом;
- опрацювання та підготовку огляду опублікованих у фахових та інших виданнях статей;
- переклад іноземних джерел встановленої тематики;
- підготовка та оформлення схем, таблиць, графіків, діаграм тощо;
- інструктивно-методичні матеріали до роботи у фоно- та відео-лабораторіях, комп'ютерних класах.

Методичне забезпечення самостійної роботи студентів повинне передбачати засоби самоконтролю (тести, пакети контрольних завдань, питання та завдання для самоконтролю).

До ***індивідуальної роботи*** відносяться творчі й індивідуальні навчально-дослідні завдання:

- виконання розрахунково-аналітичних робіт, курсових та дипломних проектів;
- дослідження практичних ситуацій;
- підготовка реферативних матеріалів на актуальні теми з елементами наукового дослідження та його презентація;
- власних досліджень до олімпіад, конференцій;
- написання есе;
- складання і розв'язування задач;
- розробка моделей, явищ і процесів;
- анотація опрацьованої додаткової літератури;
- розробка і розв'язування тестових завдань;
- розробка поурочних планів і конспектів уроків;
- порівняльна характеристика вивчених явищ, процесів тощо;
- написання творів, газетних статей, складання віршів, розробка сценаріїв, літературні переклади;
- виконання в індивідуальному порядку вправ різного рівня складності;
- анотація прочитаної літератури з елементами науково-дослідної роботи;
- пошук в комп'ютерних мережах додаткового навчального матеріалу до запропонованих викладачем тем;
- анотації до відеофільмів, переглянутих у відео-лабораторіях; аналіз шкільних підручників;
- збір інформації та ознайомлення із зарубіжним досвідом, що стосується певної навчальної проблеми;

Самостійна та індивідуальна робота студентів забезпечується всіма навчально-методичними засобами, необхідними для вивчення конкретної навчальної дисципліни чи окремої теми: підручниками, навчальними та навчально-методичними посібниками, методичними рекомендаціями (вказівками), практикумами, конспектами лекцій, навчально-лабораторним обладнанням, електронно-обчислювальною технікою, науковою літературою та періодичними виданнями.

САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ У СТРУКТУРІ НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНОГО КОМПЛЕКСУ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Самостійна робота студентів є складовою Навчально-методичного комплексу, що представляє собою чітко визначену сукупність навчально-методичних документів, що являють собою модель освітнього процесу, який реалізується на практиці.

Мета НМК дисциплін зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» полягає у забезпеченні цілісного навчального процесу, який включає визначені законодавчими та підзаконними актами України форми, методи і засоби навчання у ВНЗ.

Навчально-виховний процес у ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» ґрунтується на основних положеннях Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», інших нормативно-правових актів, наказів Міністерства освіти і науки України та враховує профільну спрямованість ВНЗ. Освітній процес у ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» організовано відповідно до Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника» (наказ ректора від 24.07.2015 р., № 447), Положення про порядок реалізації здобувачами вищої освіти ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені В. Стефаника» права на вільний вибір навчальних дисциплін (наказ ректора від 24.06.2016 р., № 271) та ін.

Підготовка фахівців освітнього ступеня «бакалавр» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється згідно з Концепцією діяльності за заявленим напрямом, освітньо-кваліфікаційною характеристикою та освітньо-професійною програмою (що діяли до введення у дію Закону України «Про вищу освіту»), Освітньої програми підготовки бакалавра.

Студенти повинні отримати такі знання і розуміння:

- сучасні уявлення щодо чинної законодавчо-нормативної бази;
- базові уявлення щодо засвоєння основних категорій, законів і форм логічного мислення;
- базові уявлення щодо механізмів психологічних виявів особистості;
- сучасні уявлення для формування розуміння сутності та перспектив політичних подій, явищ;
- базові уявлення про забезпечення охорони праці та техніки безпеки;
- базові уявлення для формування вмінь для ідентифікації небезпеки, визначення рівня індивідуального та колективного ризику;
- сучасні уявлення щодо вивчення закономірностей взаємодії суспільства з навколишнім середовищем для забезпечення конструктивного природокористування;
- базові уявлення щодо вивчення основних положень метрології, стандартизації і сертифікації щодо якості сировини, напівфабрикатів та готової продукції
- основні функції підприємства;
- функціональні обов’язки персоналу готельно-ресторанного підприємства;
- правила дотримання вимог безпеки праці персоналом;
- правила користування електроприладами і устаткуванням;
- принципи укладання угод між постачальниками і готельно-ресторанним підприємством;
- технологію складання меню, розробку калькуляції діяльності готельного господарства;
- методи ціноутворення та специфіку оформлення супроводжуючих документів;
- законодавчу базу, що регламентує готельно-ресторанну діяльність;
- принципи укладання партнерських угод.

Студенти повинні набути таких навиків:

- здатність використовувати теоретичні професійні знання та практичні навички щодо організації діяльності в підприємствах готельного господарства;
- здатність використовувати теоретичні професійні знання та практичні навички з сучасної організації виробництва кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства;
- здатність використання умінь та навичок планування і реалізації виробничих завдань, керування технологічними процесами виробництва високої якості;
- здатність використовуючи знання, уміння і навички щодо формування сучасного системного економічного мислення в галузі менеджменту організації з урахуванням

галузевої специфіки та особливостей управлінської праці в готельно-ресторанному господарстві;
- володіння методами спостереження і проведення аналізу маркетингового середовища, вибору цільового сегмента споживачів;
- розв'язання складних завдань і проблем, що потребує оновлення та інтеграції знань, часто в умовах недостатньої інформації та суперечливих вимог;
- провадження дослідницької або інноваційної діяльності;
- зрозуміле і недвозначне донесення власних висновків, а також знань та
- пояснень, що їх обґрунтовують, до фахівців і нефахівців, зокрема осіб, які
- навчаються;
- використання іноземних мов у професійній діяльності;
- уміння аналізувати ефективність позитивної дії рекреаційних чинників щодо оздоровлення відпочиваючих;
- уміння прогнозувати економічну ефективність і результативність проектів у курортній справі;
- прийняття рішень у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та прогнозування
- використовувати сучасні прийоми та методи економіко-статистичних досліджень;
- проводити системний аналіз макро- і мікросередовища галузі України, регіону, міста, моніторинг основних конкурентів на ринку;
- аналізувати бізнес-системи і брати участь у розробці проектів їхнього удосконалення;
- аналізувати інституціональні системи, брати участь у розробці проектів їх розвитку;
- розробляти план маркетингових досліджень, здійснювати маркетингові дослідження у галузі з метою визначення сегмента ринку, потенційних споживачів, їх поведінкових особливостей та мотивації попиту, мережі збуту, комунікаційних заходів;
- обґрунтовувати варіанти цінової політики в умовах змін попиту;
- розраховувати місткість ринку, прогнозувати попит на продукцію;
- за матеріалами маркетингових досліджень визначати позицію організації на ринку, обирати свій сегмент;
- за результатами аналізу впливу факторів сезонності, коригувати відповідні зміни обсягів, асортименту, сезонних цін;
- аналізувати, планувати й прогнозувати обсяг реалізації продукції та послуг на різні періоди;
- на основі аналізу використання робочого часу складати плани використання робочого часу, планувати час як ресурс;
- використовуючи різні джерела інформації, формувати інформаційне забезпечення управління підприємством;
- формулювати економічну постановку завдань, брати участь у розробці алгоритмів і програм;
- ефективно використовуючи можливості автоматизованого робочого місця, оперативно переробляти масиви різної інформації, проводити діагностику управлінської ситуації в умовах обмеженості часу;
- на основі інформаційного забезпечення та комп'ютерних технологій розробляти достатню кількість альтернативних варіантів рішень;
- виходячи з критеріїв соціально-економічної ефективності та екологічної безпеки, на основі наукових методів і моделей оцінювати альтернативи, обґрунтовувати, здійснювати вибір оптимальної альтернативи;
- на основі сучасного програмного забезпечення використовувати ЕОМ для оптимізації рішень;
- слідкувати за змінами в законодавстві, орієнтуватися у нормативних актах, забезпечувати правомірність діяльності;
- забезпечувати участь працівників усіх рівнів у прийнятті рішень;
- визначати вплив факторів зовнішнього середовища на діяльність організації, адаптувати організацію до швидкозмінного зовнішнього середовища;
- використовуючи нормативно-правові інструменти, на основі дослідження факторів прямої і непрямої дії організовувати співпрацю із суб'єктами зовнішнього середовища;
- встановлювати, підтримувати й розвивати ділові стосунки з іншими організаціями;
- забезпечувати захист інтересів підприємства в системі корпоративного бізнесу;

- організовувати розробку програми забезпечення якості продукції від проектування до експлуатації, впроваджувати наукові методи управління якістю продукції;
- формувати банк стандартів, технічних умов, слідкувати за змінами в них;
- організовувати порівняльно-аналітичний моніторинг споживчої якості продукції конкурентів, дослідження реакції споживачів на якість продукції;
- на основі маркетингового підходу вносити рекомендації щодо введення нових або зміни існуючих вимог до якості;
- згідно з чинним законодавством і на основі стандартів підтримувати на належному рівні якість продукції та послуг, захищати споживача від неякісної продукції.
- аналізувати основні показники готельної діяльності і на їх основі прогнозувати перспективи роботи підприємства;
- аналізувати тенденції та перспективи розвитку на міжнародному ринку;
- оформляти документи, що стосуються питань готельної діяльності;
- підбирати, аналізувати, систематизувати нормативно-правові, інформаційні, звітові і статистичні матеріали;
- забезпечувати добровільну і обов'язкову сертифікацію;
- забезпечувати якість готельних послуг.

САМОСТІЙНА РОБОТА В СИСТЕМІ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ СТУДЕНТІВ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»

Система фахової підготовки спеціалістів у вищих навчальних закладах періодично зазнає змін відповідно до соціально-економічних перетворень. Метою вищої освіти сьогодні є «підготовка фахівців, здатних забезпечити перехід від індустріального до інформаційно-технологічного суспільства через новаторство в навчанні, вихованні і науково-методичній роботі».

Підготовка фахівців у вищих навчальних закладах забезпечується професійними освітніми програмами, на основі яких розробляються навчальні плани. Навчальний план містить різні форми організації навчального процесу: аудиторні заняття – лекції, семінари, практичні або лабораторні заняття, контрольні заходи, а також позааудиторні заняття, до яких належить самостійна робота студентів. В існуючих навчальних планах ці форми навчання, як правило, подані в пропорції 1/2: 1/3 навчальних годин відводиться для роботи в аудиторії, 2/3 – на самостійну.

Оскільки в плані підготовки на самостійне засвоєння навчального матеріалу відводиться 2/3 загального обсягу навчальних годин, то ця значна частина навчального навантаження повинна мати чітку визначеність відносно свого змісту і організації.

Традиційно **самостійна робота** визначається як:

- «основний спосіб освоєння студентами навчального матеріалу без участі викладача, а також час, вільний від обов'язкових навчальних занять»;
- «… форма навчання, в якій студент засвоює необхідні знання, опановує уміннями і навиками, вчиться планомірно і систематично працювати, мислити, формує свій стиль розумової діяльності»

Самостійна робота студентів у вищому навчальному закладі традиційно включає такі **види навчальної діяльності**:

- вивчення навчальної літератури за темами, пошук додаткової літератури;
- конспектування, складання планів, тез;
- кодування інформації (складання схем, таблиць, графіків);
- написання рефератів, доповідей, оглядів, звітів;
- підготовка повідомлень до семінарських занять;
- виконання вправ, розв'язування задач;
- виконання письмових контрольних, лабораторних робіт;
- виконання завдань за допомогою комп'ютера, та ін.[5]

Самостійна робота є основним способом оволодіння учнем матеріалом у вільний від обов'язкових навчальних занять час, але її зміст визначається робочою програмою, методичними матеріалами, завданнями та вказівками викладача.

Приклад оформлення змісту самостійної роботи студентів в робочій програмі.

№ теми	Завдання	Література	Форма контролю
Тема 1.	Підготовка до семінару «Сутність професійної підготовки в системі вищої освіти» (вивчення нормативних документів)	1; 2; 3	Конспект нормативних документів у відповідності до питань семінару
Тема 2.	Підготовка до семінарського заняття «Організація навчального процесу у вищих навчальних закладах» (вивчення нормативних документів)	2; 4; 5; 6	Конспект нормативних документів у відповідності до питань семінару
Тема 3.	Підготовка до семінарського заняття «Кредитно-модульна система організації навчального процесу»	9; 10	Конспект нормативних документів у відповідності до питань семінару
Тема 5.	Обґрунтування недоцільності використання чужого конспекту лекцій		Письмове обґрунтування
Тема 6.	Фіксація інформації наукового тексту: постановка питань до прочитаного тексту; формулювання головної думки, розбивка тексту на значеннєві частини; складання складного плану тексту, а також схем, таблиць, графіків	Наукова стаття за вибором	Конспект наукової статті

Тема 7.	Бібліографічне оформлення списку літератури до окремої теми з курсу «Соціальна педагогіка»	Тема за вибором студентів	Бібліографічне оформлення списку літератури
Тема 8.	Написання відгуку на прочитаний науковий текст	Наукова стаття за вибором студента	Письмовий відгук на наукову статтю
Тема 9.	Провести опитування студентів ІУ-У курсів зі спеціальності «соціальна педагогіка» для визначення типових утруднень та недоліків при виконанні курсової		Письмовий звіт проведеного опитування
Тема 10.	Програма теоретичної та психологічної підготовка студента до екзаменаційної сесії		Програма

Самостійна робота забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбаченими для вивчення конкретної навчальної дисципліни: підручник, навчальні та методичні посібники. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів також передбачає використання інформаційних технологій.

Методичні матеріали для самостійної роботи студентів повинні передбачати можливість проведення самоконтролю з боку студента. Для самостійної роботи студентів також рекомендується відповідна наукова, спеціальна, хрестоматійна, періодична література.

Навчальний матеріал дисципліни, передбачений робочою програмою для засвоєння студентом у процесі самостійної роботи, виноситься на підсумковий контроль разом із навчальним матеріалом, який відпрацьовувався під час проведення навчальних занять.

З кожної навчальної дисципліни викладачем розробляються методичні рекомендації з самостійної роботи студентів із урахуванням специфіки та цілей навчальної дисципліни, а також рекомендації щодо використання інформаційних технологій.

Рекомендується така форма і структура методичних рекомендацій для самостійної роботи студентів:

1. Назва дисципліни, кількість годин для самостійної роботи.
2. Мета самостійної роботи.
3. Завдання самостійної роботи.
4. Запитання для самопідготовки.
5. Індивідуальні завдання.
6. Програмові вимоги до екзаменів.
7. Тести (2-го рівня складності).
8. Тематика курсових робіт (якщо такі передбачені).
9. Список рекомендованої літератури.

САМОСТІЙНА РОБОТА СТУДЕНТІВ
З ДИСЦИПЛІН ЦИКЛУ ПРОФЕСІЙНОЇ ПІДГОТОВКИ

Барна справа
к.е.н., доцент Лояк Л.М.

1. Назва дисципліни.

Барна справа (кількість годин для самостійної роботи – 60 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Формування у студентів бакалаврського рівня знань та вмінь при організації роботи різних барів та обслуговування в них споживачів.

3. Завдання самостійної роботи.

Надати майбутнім фахівцям знання з організації барної справи, ознайомити з загальними правилами організації робочого місця бармена. Розглянути організацію процесу приготування змішаних напоїв та їх подачу. Вивчити й освоїти правила організації обслуговування споживачів у барах різних видів.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Охарактеризуйте класифікації барів
2. Характеристика устаткування, що використовуються для праці бармена
3. Види устаткування бару та їх характеристика
4. Основні етапи виконання замовлення
5. Роль бармена в процесі обслуговування
6. Група приміщень у барах
7. Кваліфікаційні вимоги для бармена
8. Види інвентарю та їх характеристика
9. Класифікація міцних алкогольних напоїв, вин для виробництва борної продукції.
10. Основні види лікерів, їхня характеристика
11. Класифікація безалкогольних напоїв
12. Основні види кавових напоїв
13. Класифікація алкогольних напоїв.
14. Основні види коктейлів, які використовуються як аперитиви.
15. Основні види емульгаторних коктейлів
16. Основні типи обжарювання кави
17. Основні варіанти коктейлів
18. Техніка приготування змішаних напоїв
19. Техніка наливання основних видів напоїв
20. Лікувально-профілактичні сорти пива
21. Основні етапи виробництва текіли
22. Санітарні вимоги до бармена
23. Спосіб постачання продукції в барах
24. Основні правила обслуговування гостей
25. Відомості щодо інвентарю барного призначення
26. Види барних стійок
27. Групи приміщень у барах
28. Розкрити сутність різних типів барів
29. Види інвентар та їх характеристика
30. Основні правила оформлення вітрин
31. Охарактеризувати від чого залежить кількість складських приміщень
32. Назвати ефективний інвентар для праці бармена
33. Охарактеризуйте найбільш ефективну політику продажу напоїв
34. Напої на основі молока
35. Характеристика базових алкогольних напоїв, етапи їхнього виробництва
36. Класифікація вин
37. Основні етапи виробництва пива
38. Охарактеризувати чим відрізняється арманьяк від коньяка.
39. Техніка наливання основних видів напоїв
40. Охарактеризуйте наливання напоїв фрістайл
41. Основні правила та принципи приготування напоїв
42. Класифікація вин
43. Назвіть категорії коньяків
44. Техніка виконання численних замовлень

45. Основні види лікерів та їх характеристика
46. Класифікація групових змішаних напоїв
47. Класифікація гарячих напоїв
48. Основні види вечірніх коктейлів
49. Основні види післяобідніх напоїв
50. Різновиди гарячих пуншів

5. Індивідуальні завдання.

1. Особливості організації і функціонування барів.
2. Історія виникнення і розвиток барів. Поняття бару.
3. Класифікація барів.
4. Характеристика різних типів барів.
5. Матеріально-технічне забезпечення барів.
6. Організація постачання в барах.
7. Склад і характеристика приміщень.
8. Барна стійка.
9. Призначення і функції.
10. Обладнання бару, призначення, характеристика.
11. Характеристика посуду, та інвентарю.
12. Принципи розташування обладнання, інвентарю та барного посуду.
13. Правила оформлення барних вітрин.
14. Обов'язки бармена та вимоги до його роботи.
15. Роль бармена у процесі обслуговування.
16. Підготовка до обслуговування гостей.
17. Основні правила обслуговування гостей.
18. Зустріч відвідувачів та порядок приймання замовлення.
19. Рекомендації щодо подавання алкогольних напоїв у барі.
20. Загальні правила подавання страв у барах різної спеціалізації.
21. Подавання прохолоджу вальних та алкогольних напоїв за столами.
22. Способи подавання десертів.
23. Способи подавання гарячих напоїв.
24. Закуски, які подають в барах до коктейлів.
25. Солодкі страви на основі вершків та сметани.
26. Подавання тютюнових виробів.
27. Правила і способи збирання використаного посуду.
28. Порядок і форми розрахунку.
29. Техніка виконання численних замовлень гостей. і характеристика алкогольних та безалкогольних напоїв вітчизняного та закордонного виробництва.
30. Класифікація, асортимент, характеристика міцних базових алкогольних напоїв, шампанського для барної продукції.
31. Класифікація, асортимент, характеристика різних видів вин.
32. Асортимент слабоалкогольних і безалкогольних напоїв.
33. Техніка наливання основних напоїв.
34. Основні правила приготування та оформлення напоїв.
35. Коктейлі (змішані алкогольні напої). Коктейлі-аперитиви.
36. Тонізуючі змішані напої.
37. Змішані напої для бенкетів та святкових столів, що готуються великими порціями.
38. Гарнірування напоїв та їх подавання.
39. Загальні відомості про змішані напої
40. Особливості приготування, прийоми оформлення, підбір посуду для змішаних напоїв.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Охарактеризуйте класифікації барів
2. Характеристика устаткування, що використовуються для праці бармена
3. Види устаткування бару та їх характеристика
4. Основні етапи виконання замовлення
5. Група приміщень у барах
6. Види інвентарю та їх характеристика
7. Класифікація міцних алкогольних напоїв, вин для виробництва борної продукції.
8. Основні види лікерів, їхня характеристика
9. Класифікація безалкогольних напоїв
10. Основні види кавових напоїв
11. Класифікація алкогольних напоїв.
12. Основні типи обжарювання кави.

13. Основні варіанти коктейлів.
14. Основні правила обслуговування гостей
15. Відомості щодо інвентарю барного призначення
16. Види барних стійок
17. Основні правила оформлення вітрин
18. Охарактеризувати від чого залежить кількість складських приміщень
19. Напої на основі молока
20. Класифікація вин
21. Техніка наливання основних видів напоїв
22. Основні правила та принципи приготування напоїв
23. Назвіть категорії коньяків
24. Техніка виконання численних замовлень.
25. Основні види лікерів та їх характеристика
26. Класифікація групових змішаних напоїв.
27. Класифікація гарячих напоїв
28. Основні види вечірніх коктейлів
29. Основні види післяобідніх напоїв
30. Різновиди гарячих пуншів.

7. Тести.

1. Який рік можна назвати початком популяризації барів?:
а. 1882 рік
б. 1715 рік
в. 1546 рік
г. 1613 рік

2. Бар – це:
а. заклад ресторанного господарства з барною стійкою, що реалізує змішані, міцні алкогольні, слабоалкогольні та безалкогольні напої, закуски, десерти, борошняні і кондитерські та булочні вироби, покупні товари
б. один з видів закладів ресторанного господарства, від інших відрізняється вищою якістю послуг, широким меню, окрім харчування як правило ресторани також надають послуги з розваг та відпочинку
в. заклад ресторанного господарства та відпочинку, схоже на невеликий ресторан, але з обмеженим у порівнянні з рестораном асортиментом продукції
г. всі відповіді правильні

3. Форми обслуговування в барах:
а. всі відповіді правильні
б. бармен за барною стійкою
в. офіціанти
г. змішане

4. За рівнем обслуговування та номенклатурою наданих послуг бари класифікують:
а. «перший» клас, «вищий» клас, клас «люкс»
б. «вищий» клас, клас «люкс»
в. «перший» клас, «вищий» клас
г. всі відповіді правильні

5. Коктейль, який готують перемішуванням цілого яйця або жовтка чи білка з рештою компонентів:
а. фліп
б. фіз
в. айс-крім
г. фраппе

6. Коктейль, який готують із додаванням перед відпусканням шампанського, ігристих вин, газованої або содової води:
а. фіз
б. фраппе
в. фліп
г. коблер

7. Молочно-фруктовий коктейль із додаванням яйця або яєчного жовтка, молока і соків, можна також додати морозиво:
а. ег-ног

б. фліп
в. фраппе
г. джулеп

9. При якій температурі подається коньяк ?
а. 0 – +2 °С
б. 10 – 15 °С
в. 18 – 22 °С
г. 30 – 40 °С

10. Яка країна є найбільшим виробником какао в світі ?
а. Африка(Кот – Д'івуар)
б. Індонезія
в. Бразилія
г. Еквадор

11. За призначенням бари класифікують:
а. танцювальні, ігрові, диско, експрес, вар'єте
б. танцювальні, ігрові, експрес, вар'єте, офіс-бари
в. експрес, вар'єте, офіс-бари
г. всі відповіді правильні

12. За асортиментом напоїв та виробів бари класифікують:
а. всі відповіді правильні
б. молочні, винні, пивні, коньячні
в. снек-бари, коктейль-бари, гриль-бари
г. салат-бари, вітамінні, суші-бари

13. Вузькоспеціалізовані заклади, в яких реалізується пиво у широкому асортименті, а також продукти, які добре поєднуються за смаком із пивом – це:
а. пивні бари
б. снек-бари
в. гриль-бари
г. всі відповіді правильні

14. Бар для швидкого обслуговування – це:
а. експрес-бар
б. снек-бари
в. гриль-бари
г. всі відповіді правильні

15. Заморожені напої – це коктейлі типу:
а. фрозен
б. фліп
в. фіз
г. фраппе

16. Коктейль, який готують зі свіжою або сухою м'ятою на міцній алкогольній або безалкогольній основі:
а. джулеп
б. коблер
в. санді
г. слінг

17. Солодкі, дуже поживні коктейлі:
а. коктейлі групи Зум
б. коктейлі групи Фліпи
в. коктейлі групи Ойстер
г. коктейлі групи Смеш

18. До складу пуншу входить:
а. 5 основних компонентів
б. 6 основних компонентів
в. 8 основних компонентів

г. 7 основних компонентів

19. Різновид гарячих пуншів, які готують із рому або коньяку:
а. грог
б. глінтвейн
в. нега
г. ногг

20. Спеціальна насадка на пляшку – для безперервного наливання напоїв тонким струменем – це:
а. гейзер
б. сифон
в. тойкате
г. паренто

21. Бар призначений для приготування і реалізації виробів із м'яса, птиці, риби, смажених на електрогрилях, а також гарячих і холодних напоїв – це:
а. гриль-бар;
б. експрес-бар;
в. снек-бари;
г. пивний бар.

22. Бар, що спеціалізується на приготуванні і реалізації змішаних напоїв – це:
а. коктейль-бар;
б. експрес-бар;
в. снек-бари;
г. пивний бар.

23. Бар, в якому представлено різноманітний асортимент напоїв на основі соків, відварів, ягід, коктейлів групи коблер, ягідних страв, ягід у сиропі, зі збитими вершками, сметаною – це:
а. десертні бар;
б. коктейль-бар;
в. експрес-бар;
г. снек-бар.

24. Бар, що об'єднує функції бару та закусочної і призначені для швидкого обслуговування за стійкою – це:
а. снек-бар;
б. експрес-бар;
в. десертні бар;
г. коктейль-бар.

25. Об'єм чарки лафітної:
а. 125 мл
б. 150 мл
в. 170 мл
г. 200 мл

26. Об'єм чарки для текіли:
а. 35 – 50 мл
б. 50 – 70 мл
в. 75 мл
г. 100 мл

27. Об'єм дл шнапсу:
а. 35 – 45 мл
б. 45 – 50 мл
в. 50 – 70 мл
г. 70 мл

28. Об'єм склянки старомодної:
а. 150 мл
б. 180 мл
в. 200 мл
г. 250 мл

29. Об'єм склянки малий тумблер:
а. 160 мл
б. 170 мл
в. 180 мл
г. 200 мл

30. «Beefeater» є різновидністю якого алкогольного напою?
а. Текіла
б. Ром
в. Джин
г. Кальвадос

8. Список рекомендованої літератури.

1. ДСТУ 4281 : 2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. ДСТУ 3278-95. Стандартизація послуг. Основні положення.
3. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування. Терміни та визначення.
4. Міждержавний стандарт ГОСТ 30523-97. Услуги общественного питания. Общие требования.
5. Інструкція про книгу відгуків і пропозицій на підприємствах роздрібної торгівлі та громадського харчування: Наказ Міністра зовнішніх економічних зв`язків і торгівлі України від 24.06.96 р. № 349 (з доповненнями) (з доповненнями).
6. Порядок зайняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету Міністрів України від 08.02.1995 р. № 108 (з доповненнями).
7. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. № 219 (з доповненнями).
8. Антонова В.А. Барна справа [Текст]. Навчальний посібник для студ. усіх форм навчання спец. «Технологія харчування» / В.А. Антонова ; М-во освіти і науки України, Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського, каф. орг. та упр. якістю ресторан. госп-ва. – Донецьк: [Дон НУЕТ], 2010. – 99 с.
9. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: підручник для ВУЗів / За ред. проф. Н. О. П'ятницької. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 584 с
10. Ростовський В.С. Барна справа. Підручник / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. 2-е вид. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 395 с.

Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві
к.е.н., доцент Мендела І.Я.

1. Назва дисципліни.

Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві (кількість годин для самостійної роботи – 51 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Формування у майбутніх фахівців системи спеціальних знань спрямованих вивчення теорії і практики планування діяльності організацій і складання бізнес-планів, розробки комплексного підходу до бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.

3. Завдання самостійної роботи.

Отримання знань у сфері управління бізнесом, умінь, навичок, впорядкування здобутих знань, вміння їх застосовувати при виконанні практичних завдань.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Зміст бізнес-плану.
2. Структура бізнес-плану .
3. Логіка розробки бізнес-плану
4. Стиль написання бізнес-плану.
5. Оформлення бізнес-плану.
6. Титульний аркуш бізнес-плану .
7. Сторінка змісту бізнес-плану.
8. Резюме бізнес-плану.
9. Зовнішні функції бізнес-плану.
10. Внутрішні функції бізнес-плану.
11. Інформаційне поле бізнес-плану.
12. Початкова стадія розробки бізнес-плану.
13. Підготовча стадія розробки бізнес-плану.
14. Основна стадія розробки бізнес-плану.
15. Дослідження ринку.
16. Сегментація ринку.
17. Точка беззбитковості.
18. Форма організації бізнесу.
19. Мінімізація негативних наслідків ризиків.
20. Зміст презентації бізнес-плану.

5. Індивідуальні завдання.

1. Бізнес-план будівництва нового закладу готельного господарства.
2. Особливості розробки бізнес-плану реконструкції готельно-ресторанних закладів.
3. Особливості розробки бізнес плану комерційної діяльності готельно-ресторанного закладу.
4. Дослідження та аналіз ринків збуту готельно-ресторанних послуг.
5. Характеристика конкурентного середовища готельно-ресторанної справи та переваг.
6. План маркетингової діяльності готелю чи ресторану.
7. План виробничої діяльності готелю чи ресторану.
8. Організаційний план готелю чи ресторану.
9. Фінансовий план та програма інвестицій готелю чи ресторану.
10. Бізнес-план фінансового оздоровлення готельно-ресторанного закладу
11. Бізнес-план реорганізації готелю чи ресторану.
12. Бізнес-план інноваційного проекту готелю чи ресторану.
13. Бізнес-план диверсифікації діяльності готелю чи ресторану.
14. Методи оцінки доцільності капіталовкладень в готельно-ресторанній справі.
15. Точка беззбитковості (межа рентабельності) в готельно-ресторанній справі: суть, методи визначення.
16. Організація проведення презентації бізнес-плану готелю чи ресторану.
17. PEST-аналіз готелю чи ресторану.
18. Галузеве оточення готелю чи ресторану.
19. Концепції готельно-ресторанного бізнесу.
20. Застосування операційного та фінансового важелів у бізнес-плануванні готелю чи ресторану.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Моделі бізнесу.
2. Сутність ділового розвитку фірми. Життєвий цикл бізнес-ідей.
3. Призначення та види ділових планів.
4. Вимоги до змісту маркетинг-плану.

5. Аналіз сучасної ринкової ситуації.
6. Аналіз діяльності конкурентів.
7. Завдання обґрунтування продуктової політики.
8. Обґрунтування цінової політики фірми.
9. Визначення потреби в інвестиційних витратах.
10. Цілі, завдання і функції бізнес-планування.
11. Визначення бізнесу і бізнес-плану.
12. Цілі і задачі бізнес-плану.
13. Класифікація бізнес-проектів.
14. Відображення у бізнес-плані зовнішнього та внутрішнього середовища.
15. Інформаційне забезпечення при бізнес-плануванні.
16. Технологія розробки бізнес-плану.
17. Порядок розробки бізнес-плану.
18. Типові помилки у бізнес-плануванні.
19. Схема складання бізнес-плану.
20. Процес бізнес-планування фірми.
21. Структура та основні розділи бізнес-плану.
22. Сучасні методики розробки бізнес-плану.
23. Початкова стадія процесу бізнес-планування.
24. Характеристика методів пошуку та обґрунтування підприємницької ідеї.
25. Аналіз основних стратегій при розробці бізнес-плану.
26. Оцінка впливу обсягів виробництва та реалізації продукції на результативність реалізації бізнес-проекту.
27. Аналіз впливу ціни та її можливих коливань при розробці бізнес-плану.
28. Вплив собівартості продукції на ефективність інвестиційного проекту.
29. Класифікація бізнес-стратегій підприємства за типом конкурентної переваги (стратегія цінового лідерства, стратегія диференціації, стратегія фокусування).
30. Бізнес-стратегії підприємства за конкурентною позицією в бізнесі (стратегія лідера, претендента на лідерство, стратегія наслідування).
31. Вибір тактики при бізнес-плануванні.
32. Аналіз беззбитковості проекту.
33. Поняття операційного левереджу, порядок його обчислення та використання при прийнятті інвестиційних рішень.
34. Аналіз фінансового стану підприємства.
35. Прогнозування фінансового стану підприємства.
36. Застосування моделей діагностування банкрутства для оцінки фінансового стану підприємства.
37. Маркетингова програма бізнес-плану.
38. Планування рекламної діяльності.
39. Матеріально-технічна підготовка при бізнес-плануванні.
40. Визначення місця розташування виробничих потужностей підприємства.
41. Обґрунтування оптимальної виробничої потужності для виконання виробничих завдань бізнес-плану.
42. Організаційний план щодо реалізації проекту.
43. Планування обсягів та оцінка ефективності інвестицій.
44. Показники ефективності інвестиційних проектів.
45. Вимоги до показників ефективності інвестиційних проектів.
46. Поняття та різновиди інвестиційних ризиків при бізнес-плануванні.
47. Аналітичні методи оцінювання інвестиційних ризиків.
48. Метод визначення точки беззбитковості.
49. Визначення грошового потоку від операційної діяльності з врахуванням планів виробництва та цінових прогнозів.
50. Оцінка грошового потоку від фінансової діяльності з врахуванням графіків залучення та повернення кредитних ресурсів.

7. Тести.

1. Бізнес-планування – це:

а) сукупність знань про закономірності розвитку різних господарських систем в майбутньому;
б) дослідження ринку;
в) досягнення поставлених цілей;
г) вивчення конкурентного середовища.

2. Об'єктом бізнес-планування є:

а) прибуток підприємства;
б) туристична фірма;
в) будь-яка організаційна система, відкрита для взаємодії;
г) політичні системи.

3. Методологія планування – це:
а) прийоми дослідження;
б) сукупність теоретичних висновків, загальних закономірностей, наукових принципів розробки планів;
в) вибір орієнтації планування;
г) розробка інструментарію.

4. Бізнес-проект – це:
а) безперервний процес планування діяльності;
б) певний план дій, обумовлений конкретними цілями, що визначають спосіб його вирішення;
в) програма розвитку регіонів;
г) процеси з покращання добробуту.

5. Інвестиційний проект вимагає:
а) застосування нових технологій;
б) вкладення капіталу;
в) економічних перетворень;
г) економічної лояльності.

6. Ціна є виразом закону:
а) вартості;
б) накопичення;
в) пропорційного розвитку виробництва;
г) збереження енергії.

7. Сучасна методологія виділяє основні рівні дослідження:
а) три;
б) дев'ять;
в) п'ять;
г) сім.

8. Теоретичному рівню дослідження відповідають:
а) експертні опитування;
б) комунікаційний підхід;
в) принципи діалектики;
г) принцип історизму.

9. Теоретико-емпіричний рівень дослідження використовує:
а) регресійний аналіз;
б) дедукцію;
в) моделювання;
г) психоаналіз.

10. Емпіричний рівень дослідження використовує:
а. польові методи;
б. індукцію;
в. закон вартості;
г. формалізацію.

11. Формалізовані методи:
а. платіжна матриця;
б. синтез;
в. аналіз;
г. регрес.

12. Міждисциплінарні методи:
а) закон попиту та пропозиції;
б) картографічний;
в) системний підхід;
г) анкетування.

13. Дослідник, підготовлений за спеціальною програмою, грає роль звичайного покупця за методом:
а) Дельфі;
б) таємничий покупець;

в) аудит торгових точок;
г) моніторинг ринку.

14. Для дослідження вибирається фокус-група, що складається з:
а) 100 – 150 учасників;
б) 10 – 25 учасників;
в) 8 – 10 учасників;
г) 50 – 100 учасників.

15. Хоум-тест – це:
а) глибинне фокусоване інтерв'ю;
б) домашній тест;
в) експрес-опитування;
г) панельне дослідження.

16. Методикою «торгові панелі» користуються при визначенні:
а. споживчого кошика сім'ї;
б. інформації про продажі;
в. специфічних властивостей окремого продукту;
г. якість товарів.

17. Преактивізм складається з:
а. аналізу минулого досвіду;
б. передбачення майбутнього і підготовки до нього;
в. аналізу сучасного стану речей;
г. аналіз ринків збуту.

18. Основні принципи інтерактивного планування:
а. участі;
б. аналізу;
в. аналогії;
г. моделювання.

19. Інтеграція охоплює взаємодію одиниць:
а. всіх рівнів;
б. різних рівнів;
в. одного рівня;
г. жодного рівня.

20. Стратегічне планування виконує:
а. керівник підрозділу;
б. керівник установи;
в. менеджер напрямку;
г. рядовий працівник.

21. Якщо об'єктом планування обрана туристична фірма як елемент туристичної галузі країни, то застосовується:
а. стратегічне планування;
б. нормативне планування;
в. тактичне планування;
г. оперативне планування.

22. Коли об'єктом планування є виробничий планування процес, то застосовується:
а. оперативне;
б. тактичне;
в. стратегічне;
г. нормативне.

23. За масштабом проекти класифікуються на:
а. соціальні;
б. міжрегіональні;
в. комплексні;
г. асоціальні.

24. Стратегічний план здійснюється:
а. за квартал;
б. до 10 років;
в. за рік;
г. за 5 років.

25. Виробіток працівників залежить від:
а. величини зарплати;
б. акцизу;
в. прибутку від реалізації;
г. розміру податків.

26. Стимулювання праці працівників забезпечується:
а. технологіями;
б. податками;
в. заробітною платою;
г. страхівкою.

27. Бізнес-план складається з основних частин:
а. передмови;
б. основної частини;
в. маркетингового розділу;
г. наочного матеріалу.

28. Резюме складається з:
а. трьох частин;
б. висновків бізнес-плану;
в. оперативного розділу;
г. описової частини.

29. Фінансовий аналіз здійснюють за допомогою:
а. ПДВ;
б. ПП;
в. показника Альтмана;
г. ВВП.

30. Ліквідність підприємства – це:
а. можливість розширювати виробництво;
б. спроможність оплатити короткотермінові кредити;
в. дістати прибуток;
г. банкрутство.

31. Валовий прибуток визначають як:
а. обсяг загального продажу;
б. різницю між обсягом продажу та ПДВ;
в. різницю між обсягом продажу і ПП;
г. загальний обсяг інвестицій.

32. Прибуток чистий визначається як:
а. різниця між обсягом продажу та ПДВ;
б. різниця між обсягом продажу і ПП;
в. різниця між балансовим прибутком і ПП;
г. різниця ціни та якості товарів і послуг.

33. Поточний запас:
а. час між двома послідовними постачаннями;
б. час, необхідний для комплектації;
в. мінімальна необхідна кількість днів, на яку треба скласти запас;
г. час необхідний для створення нового продукту.

34. Основна мета планування:
а. ефективне управління підприємством;
б. забезпечення пропорційного та динамічного розвитку в майбутньому;
в. організація виробництва;

г. згортання виробництва.

35. В інвестиційному проекті окреслюється, зокрема:
а. реформування виробництва;
б. концепція нової системи управління;
в. термін завершення;
г. рівень заробітної плати.

36. Сутність планування діяльності підприємства полягає у:
а. виборі однієї альтернативи з великої кількості можливих альтернатив розвитку підприємства у майбутньому;
б. прийнятті рішення, в ході якого встановлюються та постійно уточнюються цілі та завдання розвитку підприємства, визначається стратегія та політика їх досягнення;
в. розробці детальних планів, у яких скоординовано виконання показників, які характеризують господарську діяльність підприємства;
г. реалізації обраної альтернативи, що здійснюється на основі рішень, які приймаються сьогодні.

37. Переваги планування діяльності підприємства:
а. планування діяльності підприємства допомагає керівництву підприємства мислити перспективно;
б. планування формує систему цільових показників діяльності підприємства для наступного контролю;
в. планування готує підприємство до ринкових змін;
г. планування демонструє зв'язок зобов'язань усіх посадових осіб, які працюють на підприємстві.

38. Основним методом планування діяльності підприємства є:
а. балансовий;
б. нормативний;
в. сітьовий;
г. економіко-математичний.

39. За часом планування діяльності підприємства поділяється на:
а. стратегічне, довгострокове, короткострокове;
б. стратегічне, тактичне, оперативне;
в. середньострокове, короткострокове;
г. за методами планування – балансове, нормативне, програмно-цільове.

40. До принципів планування діяльності підприємства належать:
а. дефективність;
б. органічне єднання планів підприємства та його підрозділів;
в. безперервність та гнучкість;
г. виділення пріоритетів.

41. Бізнес-план – це:
а. документ, який дозволяє підприємцю прийняте обґрунтоване рішення;
б. техніко-економічне обґрунтування діяльності підприємства в ринкових умовах;
в. план, оформлений у документах, цифрах, графіках, зразках нового товару (послуг);
г. документ, який включає всі основні сфери діяльності підприємства у ринкових умовах; виробничі, комерційні та соціальні проблеми та не має законодавчого характеру.

42. Завдання оперативно-виробничого планування:
а. деталізація та розподіл виробничої програми та інших показників плану за часом їх виконання;
б. конкретизація та доведення завдань до цехів, ділянок і робочих місць з вказівкою строків виконання завдань;
в. забезпечення робочих місць сировиною, матеріалами, інструментом та іншими видами матеріальних ресурсів;
г. складання графіків руху предметів праці за часом та в просторі з доведенням їх до виконавців.

43. Критерії оцінки ефективності оперативно-виробничого планування:
а. ритмічна робота колективу та рівномірний випуск продукції;
б. рівень використання засобів виробництва та робочої сили;
в. мінімальна тривалість виробничого циклу;
г. зростання продуктивності праці.

44. Завдання диспетчерування:
а. видача виробничих завдань;
б. попередження відхилень від встановлених графіків виробництва;
в. оперативний облік виконання змінно-добових завдань;
г. прийняття оперативних заходів з усунення відхилень.

45. Показники виробничої програми підприємства:
а. товарна продукція;
б. реалізована продукція;
в. валова продукція;
г. усі відповіді вірні.

46. Товарна продукція – це:
а. вартість товарів і послуг, що виготовляються та реалізуються підприємством за визначений період часу;
б. вартість готової продукції, отриманої в результаті виробничої діяльності підприємства, та завершених робот і послуг, призначених для реалізації стороннім організаціям;
в. готова продукція та незавершене виробництво;
г. усі відповіді вірні.

47. Валова продукція – це:
а. весь обсяг виготовленої продукції та виконаної роботи підприємством за визначений період часу;
б. вартість виготовлених напівпродуктів;
в. загальна вартість продукції всіх підрозділів підприємства;
г. вартість послуг і робіт, наданих цехам підприємства.

48. Реалізована продукція – це:
а. товарна продукція в тому випадку, коли залишки готової продукції на складі на початок і кінець періоду залишились без змін;
б. вартість товарів і послуг, реалізованих стороннім організаціям за визначений період часу;
в. вартість продукції всіх підрозділів підприємства;
г. вартість продукції, спожитої цехами підприємства.

49. Обґрунтування виробничої програми виробничими потужностями включає розрахунки:
а. фонду часу роботи кожного виду обладнання для виконання деталізованого плану виробництва;
б. пропускної здатності кожної технологічно однорідної групи обладнання;
в. коефіцієнтів завантаження обладнання та виробничих площ у плановому періоді;
г. завантаження обладнання та виявлення «вузьких» та «широких» місць.

50. Виробнича потужність характеризує:
а. максимально можливий випуск продукції, робіт або послуг у визначеній номенклатурі та асортименті;
б. максимально можливий обсяг переробки сировини за одиницю часу при найбільш раціональному використанні наявних знарядь праці;
в. річний обсяг випуску продукції, послуг або робіт;
г. запланований випуск продукції з урахуванням коливань попиту та наявного обладнання.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Агафонова Л. Підготовка бізнес-плану: Практикум / Л.Агафонова. — К.: Знання, 2001. – 158 с.
2. Барроу, Колін. Бізнес-план [Текст] : практ. посібник: Пер. з англ. / К. Барроу [та ін.]. – 3. вид. – К. : Знання, 2002. – 285 с.
3. Бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві [Текст] : тест. завдання для контролю знань студ. напряму підготов. 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (галузь знань 1401 «Сфера обслуговування») всіх форм навчання / Укоопспілка, Львів. комерц. акад.; [уклад.: Васильців Т. Г., Боднарюк В. А.]. – Л. : Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. – 63 с.
4. Наливайченко С. П. Бізнес-планування у туріндустрії [Текст] : навч. посіб. для студ. екон. напрямів підготов. ден. та заоч. форм навчання вищ. навч. закл. / С.П.Наливайченко, В.Є. Реутов, С.Ю. Цьохла . ; Крим. екон. ін-т ДВНЗ «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». – Сімф. ; Саки : Підприємство Фєнікс, 2011. – 190 с.
5. Воротіна Л.Д. Бізнес-планування: методологія, методика, механізм [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Л.І.Воротіна, В.Є. Воротін, В.П. Чайковська; Європ. ун-т. – К. : Вид-во Європ. ун-ту, 2010. – 223 с.
6. Майорова Т.В. Інвестиційна діяльність: Навч. посібник / Т.В.Майорова. – К.: ЦУЛ, 2003. – 376 с.
7. Планування діяльності підприємства: Навч.-метод. посібник / М.А. Бєлов, Н.М. Євдокимова, В.Є. Москалюк та ін.; За заг. ред. В.Є. Москалюка. – К.: КНЕУ, 2002. – 252 с.
8. Тарасюк Г. М. Бізнес-план: розробка, обгрунтування та аналіз [Текст] : навч. посіб. для студ. ВНЗ / Г. М. Тарасюк; Житомирський держ. технологічний ун-т. – Житомир : ЖДТУ, 2006. – 419 с.
9. Тян Р.Б. Планування діяльності підприємства: Навч. посібник / Р.Б.Тян. – К.: МАУП, 1998. – 156 с.
10. Цьохла С.Ю. Бізнес-планування у туріндустрії [Текст] : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Цьохла С. Ю. ; Крим. екон. ін-т держ. вищ. навч. закладу «Київ. нац. екон. ун-т ім. В. Гетьмана». – Сімф. : Фєнікс, 2010. – 133 с.

Бухгалтерський облік
к.е.н., доцент Орлова В.В.

1. Назва дисципліни.

Бухгалтерський облік (кількість годин для самостійної роботи – 51 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Допомогти студентам засвоїти знання теорії і практики ведення обліку на підприємствах готельного бізнесу, опанувати методи і організацію ведення в готельних комплексах фінансового обліку активів, капіталу, зобов'язань, доходів, витрат з використанням прогресивних форм і національних стандартів, вивчити основи аудиту фінансового стану та фінансового результату діяльності готельних комплексів.

3. Завдання самостійної роботи.

Основними завданнями є теоретична та практична підготовка студентів з питань формування інформації за окремими об'єктами обліку, методики й організації бухгалтерського обліку, а також опанування знань і вмінь використання показників обліку і звітності в управлінні готельно-ресторанним господарством.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Дайте визначення господарським засобам.
2. Дайте коротку характеристику виробничому і невиробничому споживанню.
3. Як класифікуються господарські засоби за складом і розміщенням?
4. Що належить до предметів обігу?
5. Дайте визначення засобам невиробничої сфери.
6. Дайте характеристику амортизаційному фонду.
7. Дати характеристику власних джерел.
8. Дати характеристику залучених джерел.
9. З чого складається актив і пасив балансу?
10. Про що свідчить відсутність рівності активу і пасиву балансу?
11. Хто розробляє і затверджує форму бухгалтерського балансу?
12. Що відображається в I розділі активу балансу?
13. Що відображається в II розділі активу балансу?
14. Що показують у II розділі пасиву балансу?
15. Що показують у III розділі пасиву балансу?
16. Що показують у IУ розділі пасиву балансу?
17. Що відображається в II розділі активу балансу?
18. *Для чого призначені рахунки бухгалтерського балансу?*
19. Що спричинюють господарські операції, незалежно від їхнього економічного змісту?
20. Які є види рахунків?
21. Дайте характеристику кредитовому обороту.
22. Як визначити залишок на активному рахунку на кінець місяця?
23. Що таке подвійний запис?
24. Що таке бухгалтерська проводка?
25. Що розуміють під кореспонденцією рахунків?
26. Яке економічне значення подвійного запису?
27. Що таке документ?
28. Що називається документацією?
29. Що розуміють під уніфікацією документів?
30. Що розуміють під стандартизацією?
31. Як класифікують документи?
32. Що називається документообігом?
33. Що таке інвентаризація?
34. Як поділяються інвентаризації за характером?
35. Для чого проводиться планова і позапланова інвентаризація?
36. Хто проводить інвентаризацію?
37. Як проводиться інвентаризація матеріальних цінностей?
38. Для чого служать інвентаризаційні описи?
39. Як класифікуються в бухгалтерському обліку залежно від характеру та видів діяльності витрати?
40. Назвіть основні задачі бухгалтерського обліку витрат на виробництво.
41. Охарактеризуйте основні принципи визнання витрат.
42. Назвіть загальні умови визнання доходу
43. Охарактеризуйте критерії визнання доходу
44. Залежно від виду діяльності розрізняють доходи..
45. Які рахунки призначені для узагальнення інформації про доходи

46. Назвіть первинні документи з обліку доходів від реалізації туристчиного продукту
47. Класифікація доходів.
48. Облік доходів від реалізації.
49. Методика визначення фінансового результату діяльності.
50. Облік використання прибутку.

5. Індивідуальні завдання.

1. Класифікація об'єктів обліку за матеріальним і правовим аспектами (складом і розміщенням, джерелами їх формування та цільовим призначенням).
2. Принципи бухгалтерського обліку за Законом України «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні».
3. Бухгалтерський баланс.
4. Зміст статей балансу за П(С)БО 2 «Баланс». Терміни, що використовуються в П(С)БО 2 «Баланс». Характеристика статей балансу.
5. Характеристика класів плану рахунків
6. Види записів в обліку. План рахунків, його структура та зв'язок з балансом.
7. Поняття про основні рахунки бухгалтерського обліку.
8. Поняття та призначення регулюючих рахунків.
9. Призначення операційних рахунків.
10. Призначення фінансово-результатних рахунків.
11. Позабалансові рахунки, їх призначення.
12. Первинне спостереження та документація, вартісне вимірювання - оцінка та калькуляція
13. Облікові регістри. Поняття та роль облікових регістрів.
14. Закон «Про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні» про облікові регістри.
15. Інвентаризація, її значення і види
16. Порядок проведення й оформлення інвентаризації
17. Виявлення результатів інвентаризації і відображення їх в обліку
18. Визначення, визнання і оцінка основних засобів за П(С)БО 7 «Основні засоби».
19. Визначення, визнання й оцінка нематеріальних активів за П(С)БО 8 «Нематеріальні активи».
20. Поняття фінансових інвестицій, їх визначення та визнання за П(С)БО 12 «Фінансові інвестиції».
21. Калькулювання собівартості готельних послуг
22. Організація аналітичного обліку витрат на виробництво.
23. Методи обліку витрат на виробництво і калькулювання собівартості готельних послуг.
24. Облік витрат за статтями калькуляції в готелях (облік витрат по сертифікації та ліцензуванню, облік інших витрат).
25. Облік витрат допоміжних підрозділів готелю.
26. Облік собівартості виробництва і надання готельних послуг.
27. Облік грошових коштів, розрахунків Аналітичний та синтетичний облік операцій на рахунках в банку.
28. Визначення та визнання дебіторської заборгованості за П(С)БО 10 «Дебіторська заборгованість».
29. Облік розрахунків з покупцями та замовниками й іншими дебіторами.
30. Облік діяльності ресторанів і кафе як підрозділів готельного господарства.
31. Облік власного капіталу.
32. Облік зобов'язань. Визначення та визнання зобов'язань за П(С)БО 11 «Зобов'язання».
33. Облік доходів та фінансових результатів підприємств готельно-ресторанного господарства
34. Фінансова звітність. Склад, призначення фінансової звітності та порядок її складання. Характеристика П(С)БО 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності»

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1.Роль бухгалтерського обліку в управлінні і контролі.
2.Види обліку, вимоги до обліку та вимірники, які застосовуються в обліку.
3.Предмет і метод бухгалтерського обліку.
4.Бухгалтерський баланс, його зміст і будова
5.Рахунки бухгалтерського обліку, їх призначення і будова
6.Синтетичні й аналітичні рахунки
7.Основи класифікації рахунків та її значення
8.План рахунків бухгалтерського обліку, принципи його будови і значення
9.Помилки в бухгалтерських записах, способи їх виявлення і виправлення
10. Визнання витрат, що формують туристичний продукт, їх структура і класифікація
11. Класифікація витрат і її вплив на організацію бухгалтерського обліку
12. Розподіл загально виробничих витрат між окремими видами готельних послуг
13. Система рахунків для обліку витрат на виробництво аАо продукту
14. Поняття доходу, його склад та оцінка.
15. Класифікація доходів.
16. Особливості визнання доходів згідно з П(С)БО 15 «Дохід».

17. Фінансовий облік доходу та фінансових результатів від реалізації готельного продукту.
18. Суть аудиту та його завдання
19. Виникнення аудиту в світі
20. Робочі та підсумкові документи аудитора
21. Подвійний запис, його суть і значення
22. Хронологічний і систематичний облік
23. Взаємозв'язок між балансом і рахунками
24. Узагальнення даних поточного бухгалтерського обліку
25. Документи як джерело первинної інформації.
26. Вимоги до змісту й оформлення документів, класифікація документів.
27. Документооборот, його організація
28. Інвентаризація в системі первинного обліку
29. Основні вимоги до фінансової звітності та принципи її побудови
30. Склад фінансової звітності, її подання і оприлюднення

7. Тести

1. Баланс включає інформацію про грошову оцінку:

1. активів, господарських засобів, витрат
2. доходів і витрат, зобов'язань
3. активів, капіталу та зобов'язань
4. джерел господарських засобів, витрат, доходів

2. Баланс відображає інформацію:

1. станом на певну дату;
2. за певний період;
3. станом на певну дату і за період;
4. за вимогою контролюючих органів}

3. Частина балансу, в якій відображають господарські засоби, називається:

1. розділом пасиву балансу
2. статтею зобов'язань
3. активом
4. пасивом

4. Елемент балансу, який відповідає критеріям, встановленим П(С)БО, називається:

1. розділом
2. активом
3. статтею
4. пасивом

5. Найбільш ліквідними активами є:

1. виробничі запаси
2. товари
3. нематеріальні активи
4. еквіваленти грошових коштів

6. Форма балансу в Україні:

1. визначається підприємством самостійно
2. є уніфікованою формою звітності
3. різна для кожного виду діяльності
4. залежить від форми власності підприємства, що його складає

7. Відповідно до Положень бухгалтерського обліку, необоротні активи — це:

1. активи, призначені для використання у процесі виробництва
2. активи, призначені для використання протягом періоду, що перевищує 12 місяців
3. всі активи, що не є оборотними
4. активи призначені для продажу

8. Автомобілі, що утримуються для надання їх в оренду, відображаються у статті:

1. основні засоби
2. виробничі запаси
3. товари
4. нематеріальні активи

9. Банківська позика, яку буде погашено через 18 місяців, відображається у складі:

1. забезпечень наступних витрат та платежів
2. довгострокових зобов'язань
3. поточних зобов'язань
4. власного капіталу

10. Заборгованість власників за внесками до статутного капіталу відображається у складі:

1. забезпечень наступних витрат та платежів
2. довгострокових зобов'язань
3. поточних зобов'язань
4. власного капіталу

11. Баланс затверджено:

1. Наказом Мінфіну України
2. Міністерством фінансів України
3. Кабінетом Міністрів України
4. Президентом України

12. Баланс – це:

1. показники, що відображають стан на певну дату окремих видів господарських засобів, коштів і джерел їх утворення
2. спосіб виявлення та обліку тих засобів і джерел, які знайшли документальне відображення у поточному обліку
3. документ, який містить відомості про господарські операції і є юридичним доказом про її здійснення
4. інформація про грошову оцінку активів, господарських засобів, витрат

13. Баланс включає інформацію про грошову оцінку:

1. активів, господарських засобів, витрат;
2. доходів і витрат, зобов'язань;
3. активів, капіталу та зобов'язань;
4. джерел господарських засобів, витрат, доходів.

14. Баланс відображає інформацію:

1. станом на певну дату
2. за певний період
3. станом на певну дату і за період
4. немає правильної відповіді.

15. Частина балансу, в якій відображають господарські засоби, називається:

1. розділом пасиву балансу
2. статтею зобов'язань
3. активом
4. пасивом.

16. Елемент балансу, який відповідає критеріям, встановленим П(С)БО, називається:

1. розділом
2. активом;
3. статтею
4. пасивом

17. Найбільш ліквідними активами є:

1. виробничі запаси
2. товари
3. нематеріальні активи
4. еквіваленти грошових коштів

18. Форма балансу в Україні:

1. визначається підприємством самостійно
2. є уніфікованою формою звітності
3. різна для кожного виду діяльності
4. залежить від форми власності підприємства, що його складає.

19. Відповідно до Положень бухгалтерського обліку, необоротні активи — це:
1. активи, призначені для використання у процесі виробництва
2. активи, призначені для використання протягом періоду, що перевищує 12 місяців
3. всі активи, що не є оборотними
4. активи призначені для продажу

20. Автомобілі, що утримуються для надання їх в оренду, відображаються у статті:
1. основні засоби
2. виробничі запаси
3. товари
4. нематеріальні активи

21. Банківська позика, яку буде погашено через 18 місяців, відображається у складі:
1. забезпечень наступних витрат та платежів
2. довгострокових зобов'язань
3. поточних зобов'язань
4. власного капіталу

22. Заборгованість власників за внесками до статутного капіталу відображається у складі:
1. забезпечень наступних витрат та платежів
2. довгострокових зобов'язань
3. поточних зобов'язань
4. власного капіталу

23. Баланс включає інформацію про грошову оцінку:
1. активів, господарських засобів, витрат
2. доходів і витрат, зобов'язань
3. активів, капіталу та зобов'язань
4. джерел господарських засобів, витрат, доходів

24. Елемент балансу, який відповідає критеріям, встановленим П(С)БО, називається:
1. розділом
2. активом
3. статтею
4. пасивом

25. Форма балансу в Україні:
1. визначається підприємством самостійно
2. є уніфікованою формою звітності
3. різна для кожного виду діяльності
4. залежить від форми власності підприємства, що його складає

26. Ліва сторона рахунку носить назву:
1. кредит
2. дебет
3. актив
4. пасив

27. Рахунок - це елемент обліку:
1. лише бухгалтерської науки
2. всіх економічних наук
3. жодної науки
4. точних наук

28. Рахунки по відношенню до балансу поділяються на:
1. балансові та позабалансові
2. активні та пасив ні
3. зовнішні та внутрішні
4. дебетові та кредитові

29. Активні рахунки - це рахунки, призначені:
1. для обліку капіталу
2. для обліку зобов'язань перед кредиторами
3. для обліку майна

4. для обліку пасивів

30. Пасивні рахунки призначені для обліку:

1. майна
2. джерел утворення майна
3. дебіторської заборгованості
4. господарських засобів

31. Дебетовий оборот по активному рахунку показує:

1. зменшення господарських засобів
2. збільшення зобов'язань
3. збільшення господарських засобів
4. зменшення зобов'язань

32. Кредитовий оборот по пасивному рахунку показує:

1. збільшення майна
2. збільшення капіталу або зобов'язань
3. зменшення капіталу
4. зменшення зобов'язань

33. Збільшення зобов'язань записується:

1. в дебет пасивного рахунку
2. в кредит активного рахунку
3. в дебет активного рахунку
4. в кредит пасивного рахунку

34. Зменшення вартості майна записується:

1. в кредит активного рахунку
2. в дебет активного рахунку
3. в дебет пасивного рахунку
4. в кредит пасивного рахунку

35. Рахунки, призначені для руху грошових коштів:

1. пасивні
2. активні
3. позабалансові
4. основні

36. Рахунки, призначені для обліку доходів, прибутку:

1. активні
2. пасивні
3. позабалансові
4. основні

37. Подвійний запис означає, що одна і та ж сума записується:

1. в дебет одного рахунку і в кредит іншого;
2. в дебет або кредит одного рахунку двічі;
3. в активі та пасиві балансу.
4. в дебет одного і кредит того ж рахунку

38. Складні проводки передбачають:

1. дебетування і кредитування декількох рахунків
2. дебетування і кредитування рахунків декілька разів на різні суми
3. дебетування одного і кредитування декількох рахунків
4. дебетування декількох і кредитування декількох рахунків на однакову суму

39. Сальдо кінцеве по активному рахунку визначається за формулою:

1. Ск = ДО-Сп + КО
2. Ск = До+ Сп + КО
3. Ск = До + Сп - КО
4. Ск = До- Сп- КО

40. Сальдо кінцеве по пасивному рахунку визначається за формулою:

1. Ск = КО-ДО-Сп
2. Ск = КО+Сп-ДО
3. Ск = До+Сп-КО
4. Ск = КО+Сп-КО

41. Оборот по дебету рахунку дорівнює:

1. обороту по кредиту цього ж рахунку
2. обороту по кредиту кореспондуючого рахунку
3. сумі всіх операцій, відображених по дебету рахунку.
4. сумі всіх операцій, відображених по кредиту рахунку

42. Рахунки закриваються й кінцеве сальдо виводиться:

1. щодня
2. в кінці звітного періоду
3. при ліквідації підприємства
4. при необхідності

43. Сума записів господарських операцій по дебету або кредиту рахунку за певний період називається:

1. сальдо
2. залишок
3. оборот
4. підсумок

44. Рахунки, призначені для обліку економічно однорідних груп засобів, їх джерел та господарських процесів у грошовому вимірнику, називають:

1. синтетичними
2. аналітичними;
3. синтетично-аналітичними;
4. відкритими.

45. Активні рахунки - це:

1. Рахунки, призначені для обліку руху окремих джерел господарських засобів
2. Основний засіб зберігання інформації в системі бухгалтерського обліку Спосіб групування господарських операцій, що здійснюється за економічно однорідними ознаками з метою поточного відображення наявності та руху (змін) окремих видів майна, джерел його утворення, господарських процесів і результатів діяльності
3. Рахунки, призначені для обліку наявності та руху окремих видів господарських засобів
4. Рахунки другого порядку, які використовуються підприємствами, виходячи з потреб управління, контролю, аналізу звітності

46. Яким бухгалтерським записом відображається « Одержано в касу кошти з банку для виплати зарплати»:

1. Д 301 К 311;
2. Д 372 К 301;
3. Д 811 К 311;
4. Д 661 К 311

47. Бухгалтерський рахунок

1. Рахунки, призначені для обліку руху окремих джерел господарських засобів
2. Основний засіб зберігання інформації в системі бухгалтерського обліку Спосіб групування господарських операцій, що здійснюється за економічно однорідними ознаками з метою поточного відображення наявності та руху (змін) окремих видів майна, джерел його утворення, господарських процесів і результатів діяльності
3. Рахунки, призначені для обліку наявності та руху окремих видів господарських засобів.
4. Рахунки другого порядку, які використовуються підприємствами, виходячи з потреб управління, контролю, аналізу звітності

48. Накопичена інформація про рух об'єкта обліку, відображеного за дебетом і кредитом називається:

1. сальдо
2. залишок
3. оборот

4. підсумок

49. Спосіб групування і поточного відображення за певними ознаками наявності та руху засобів підприємства і їх джерел та господарських процесів — це:

1. баланс
2. подвійний запис
3. рахунки
4. інвентаризація

50. Залежно від обсягів інформації і рівня узагальнення рахунки поділяють на:

1. синтетичні й аналітичні
2. активні і пасивні
3. первинні і вторинні
4. першого порядку і другого порядку

8. Список рекомендованої літератури.

1. Агафонова Л.Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : Навч. посібник / Л.Г. Агафонова, О.Є. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 358 с.
2. Балченко З.А. Бухгалтерський облік в туризмі і готелях / З.А. Балченко. – К. : Ліра-К, 2008. – 276 с.
3. Все про облік та організацію туристичної діяльності / Ю. Рудяк та ін. – Харків : Фактор, 2007. – 274 с.
4. Голов С.Ф. Бухгалтерський облік за міжнародними стандартами / С.Ф. Голов, В.М. Костюченко. – К. : Лібра, 2001. – 839 с.
5. Дядечко Л.П. Економіка готельного бізнесу : Навч. посібник / Л.П. Дядечко. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.
6. Король С.Я. Бухгалтерський облік у готельному господарстві / С.Я. Король – К. : КНТЕУ, 2005. – 353 с.
7. Куцик П.О. Бухгалтерський облік у торгівлі та ресторанному господарстві :[навч. посіб.] / П. О. Куцик, Л. І. Коваль, Ф.Ф. Макарчук – Львів : «Магнолія–2006», 2010. – 504 с.
8. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 «Загальні вимоги до фінансової звітності», затверджене наказом Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87 зі змінами та доп. [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13.
9. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 2 «Баланс», затверджене наказом Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87 зі змінами та доп. [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0396-99.
10. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 3 «Звіт про фінансові результати», затверджене наказом Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87 зі змінами та доп. [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0397-99.
11. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 4 «Звіт про рух грошових коштів», затверджене наказом Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87 зі змінами та доп. [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0398-99.
12. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 5 «Звіт про власний капітал», затверджене наказом Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87 зі змінами та доп. [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0399-99.
13. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 6 «Виправлення помилок і зміни у фінансових звітах», затверджене наказом Міністерства фінансів України від 31.03.99 № 87 зі змінами та доп. [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0392-99.
14. Про бухгалтерський облік та фінансову звітність: Закон України від 16.07.1999 №996-XIV: Зі змінами і доп. [Електронний ресурс] / Верховна Рада України. – Режим доступу: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/996-14.
15. Рюдяк Ю. Усе про облік та організацію туристичної діяльності / Ю. Рюдяк, В. Кузнєцов, А. Клименко. – Харків : Фактор, 2006. – 278 с.

Гігієна і санітарія в галузі
к.м.н., доцент Івасюк І.Й.

1. Назва дисципліни.

Гігієна і санітарія в галузі (кількість годин для самостійної роботи – 40 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Допомогти студентам у самостійному досконалому вивченні всіх розділів курсу. Предмет «Гігієна і санітарія в галузі» є наукове обґрунтування організації раціонального санітарного режиму закладу та формування спеціаліста, який вміє використовувати свої знання для вирішення практичних завдань санітарно-гігієнічними показниками якості. Студентам, майбутнім спеціалістам готельно-ресторанної справи необхідно усвідомити, що знання та практичне виконання санітарних вимог та гігієнічних нормативів в закладах готельно-ресторанної справи, є невід'ємною частиною технологічного процесу та має вирішальне значення для надання послуг високої якості, її повноцінності та нешкідливості для клієнтів.

3. Завдання самостійної роботи.

а)вивчити значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини;
б) вивчити фізичні властивості повітря, санітарні вимоги до мікроклімату виробничих приміщень;
в) вивчити хімічний склад повітря, санітарні норми концентрації отруйних газоподібних домішок;
г) вивчити мікробіологічні показники санітарного стану повітря;
д) ознайомитись з державними заходами з охорони джерел водопостачання.

4. Питання для самопідготовки.

1. Санітарні вимоги до системи водопостачання підприємства.
2. Гігієна ґрунту. Санітарне значення ґрунту. Державні санітарні заходи з охорони ґрунту від забруднення.
3. Гігієнічні принципи видалення відходів із підприємств ресторанного господарства.
4. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення, основні санітарні показники.
5. Гігієнічні вимоги до вентиляції та опалення.
6. Гігієнічна оцінка якості води: хімічні та бактеріологічні показники якості води згідно ДОСТ 2874-82 «Питна вода».
7. Значення навколишнього середовища для життєдіяльності людини.
8. Гігієнічні вимоги до мікроклімату різних приміщень підприємств ресторанного господарства.
9. Гігієнічна оцінка забруднень.
10. Засоби боротьби з високою температурою і вологістю повітря приміщень.
11. Гігієнічні вимоги до питної води.
12. Хімічні властивості води.
13. Бактеріологічні показники якості води.
14. Методи поліпшення якості питної води.
15. Гігієнічна характеристика джерел та систем водопостачання.
16. Норми витрат води на підприємстві.
17. Гігієнічна оцінка освітлення природного та штучного, норми освітлення.
18. Гігієнічні вимоги до ґрунту.
19. Гігієна повітря.
20. Фізичні властивості повітря.
21. Хімічний склад повітря.
22. Мікробіологічні показники санітарного стану повітря. Нормативна документація що регламентує якість повітря за фізичними та хімічними показниками.
23. Гігієна води. Державні заходи з охорони джерел водопостачання.
24. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємства.
25. Вимоги до планування та оформлення території у каналізованій та не каналізованій місцевості.
26. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових приміщень і торгових залів.
27. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.
28. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовуються для будівництва та оздоблення підприємств ресторанного господарства
29. Гігієнічна оцінка забруднень.
30. Засоби боротьби з високою температурою і вологістю повітря приміщень.
31. Бактеріологічні показники якості води.
32. Гігієнічна характеристика джерел та систем водопостачання.
33. Санітарні вимоги до каналізації підприємства.
34. Гігієнічні вимоги до вентиляції.
35. Гігієнічні вимоги до систем опалення та нагрівальних приладів.

5. Програмові вимоги з предмету гігієна і санітарія в галузі.

1. Завдання та предмет гігієни.
2. Методи гігієнічних досліджень.
3. Санітарія та санітарний нагляд.
4. Основи санітарного законодавства.
5. Форми здійснення державного санітарного нагляду.
6. Особливості водопостачання і каналізації в ГРС.
7. Децентралізоване водопостачання.
8. Централізоване водопостачання.
9. Загальні методи обробки води.
10. Спеціальні методи обробки води.
11. Вимоги до водопостачання в готелях різних категорій
12. Інфрачервоне випромінювання
13. Ультрафіолетове випромінювання
14. Видима частина сонячного спектра.
15. Показники освітлення
16. Природне освітлення приміщень.
17. Штучне освітлення приміщень:
    а) лампи розжарювання;
    б) газорозрядні люмінесцентні лампи;
    в) освітлювальна арматура.
18. Освітлення в засобах розміщення ГРС.
19. Показники вентиляції.
20. Системи вентиляції.
21. Природна вентиляція.
22. Штучна вентиляція.
23. Кондиціювання повітря.
24. Вентиляція в засобах розміщення ГРС.
25. Гігієнічне значення мікроклімату.
26. Види та вплив мікроклімату.
27. Профілактика несприятливого впливу мікроклімату.
28. Місцеве опалення приміщень.
29. Центральне опалення приміщень.
30. Мікроклімат та опалення в готелях різних категорій.
31. Як мають бути розташовані виробничі та складські приміщення за сторонами світу?
32. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських приміщень.
33. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування виробничих і торгових приміщень, до взаємозв'язку між ними.
34. Санітарні вимоги до проектування адміністративно-побутових приміщень.
35. Вимоги до розміщення та обладнання цехів.

6. Індивідуальні завдання.

1. Гігієнічні вимоги до природного та штучного освітлення, основні санітарні показники.
2. Гігієнічні вимоги до вентиляції та опалення.
3. Гігієнічні вимоги до мікроклімату різних приміщень підприємств ресторанного господарства.
4. Гігієнічні вимоги до питної води.
5. Гігієнічна характеристика джерел та систем водопостачання.
6. Гігієнічна оцінка освітлення природного та штучного, норми освітлення.
7. Гігієнічні вимоги до вентиляції.
8. Гігієнічні вимоги до ґрунту.
9. Гігієнічні вимоги до території та генерального плану ділянки підприємства.
10. Санітарно-гігієнічні вимоги до планування складських, виробничих, адміністративно-побутових приміщень і торгових залів.
11. Санітарно-гігієнічні вимоги до взаємозв'язку між окремими приміщеннями підприємства.
12. Санітарно-гігієнічні вимоги до матеріалів, що використовуються для будівництва та оздоблення підприємств готельно-ресторанного господарства

7. Тести.

1. Запобіжний санітарний нагляд проводять від стадії проектування до:

а) здачі об'єкта;
б) вибору земельної ділянки під будівництво;
в) відведення земельної ділянки під будівництво;
г) будівництво об'єкта.

2. Залежно від санітарно-епідеміологічної ситуації в регіоні державний санітарно-епідеміологічний нагляд здійснюється:
а) позапланово;
б) запобіжний санітарний нагляд;
в) поточний санітарний нагляд;
г) плановий санітарний нагляд.

3. За заявами громадян державний санітарний нагляд здійснюється
а) позапланово;
б) запобіжний санітарний нагляд;
в)поточний санітарний нагляд;
г) плановий санітарний нагляд.

4. Результати перевірки закладу ГРС санітарно-епідеміологічною службою завершуються:
а) оформленням відповідного «акту»;
б) оформленням «справи»;
в) оформленням рекомендацій;
г) заповненням санітарного паспорту.

5. «Гігієна має на меті зробити розвиток старіння людини повільнішим життя енергійнішим, смерть віддаленішою», писав англійський вчений:
а) Е. А. Паркс;
б) Шелтон;
в) Фейтвангер;
г) Бернард.

6. «Санітарія» походить від латинського слова «sanitas»? що означає:
а) здоров'я;
б) профілактика;
в) диспансеризація;
г) лікування.

7. Термін «гігієна» походть від грецького слоів «Hygieinos» означає:
а) та, що приносить здоров'я;
б) та, що приносить багатство;
в) та, що приносить сонце;
г) та, що приносить землю.

8. «Гігієна – це мистецтво або знання зберігати здоров'я, оберігати його від шкоди» – такі слова належать:
а)Володмиру Далю;
б) Шелтону;
в) Бернарду;
г) Фейтвангеру.

9. Скіфам, які проживали на території Київської Русі, були відомі парові бані, милоподібні речовини, використання з метою дезінфекції сірки, про це в 485–425 рр. до н. е. писав:
а) Геродот;
б) де ля Фоліз;
в) Гіпократ;
г) Ібн-Сінна.

10. В 980–1037 рр. написаний п'ятитомнй канон «лікарські науки» присвячені гігієні: «Про хороше повітря», «Про якості води», «Про збереження здоров'я» –
а) Авіценою;
б) Геродотом;
в) де ля Фолізом;
г) Гіпократом.

11. У виробничих приміщеннях ресторану каналізаційна система повинна:
а) мати жировідділювачі, що служать для затримання жиру і відходів;
б) забезпечувати справне відведення води;
в) каналізаційними трубами відводити забруднену воду з кухні;

г) каналізаційними трубами відводити забруднену воду з санвузлів, пральні;

12. Щоб запобігти забрудненню підземних вод під час експлуатації, місце для колодязя вибирають:
а) 20–30 м від можливого джерела забруднення;
б) 15–19 м від можливого джерела забруднення;
в) 10–14 м від можливого джерела забруднення;
г) 5–9 м від можливого джерела забруднення;

13. Зона суворога режиму призначена для захисту джерела водопостачання
а) вгору за течією 200 м, вниз – до 100 м;
б) вгору за течією 180 м, вниз – до 80 м;
в) вгору за течією 150 м, вниз – до 50 м;
г) вгору за течією 100 м, вниз – до 25 м.

14. Зона обмеження призначена для захисту джерела водопостачання –
а) за 60 км для річок середньої і великої потужності;
б) 20–25 км;
в) 15–19 км;
г) 10–14 км.

15. Для прискорення освітлення та знебарвлення води використовують:
а) коагуляцію;
б) хлорування води;
в) озонування води;
г) очищення сріблом.

16. Технологія очищення води включає процес коагуляції. В якості коагулянта використовують:
а) сірчанокислий алюміній (глинозем);
б) сірчанокислу магнезію;
в) озон;
г) рідкий хлор.

17. Для прискорення процесу коагуляції використовують:
а) флокуляцію;
б) хлорування води;
в) озонування води;
г) срібло.

18. З метою прискорення коагуляції води як флокулянт використовують:
а) активовану кремнієву кислоту;
б) сірчанокислий алюміній;
в) рідкий хлор;
г) озон.

19. Про завершення процесів знезараження свідчить залишковий вільний хлор, який повинен дорівнювати:
а) 0,3–0,5 мг/дм3;
б) 0,5–1,0 мг/дм3;
в)1,0–1,5 мг/дм3;
г) 1,5–2,00 мг/дм3.

20. Озонування води здійснюють шляхом електричного розряду в повітрі при напрузі:
а) 5000–25000 В;
б) 4000–4500 В;
в) 3500–4000 В;
г) 3000–3500 В.

21. Під час писання і читання освітлення має становити для люмінесцентних ламп:
а) 300 лк;
б) 250 лк;
в) 200 лк;
г) 150 лк.

22. Під час писання і читання освітленість має становити для ламп розжарювання:

а) 150 лк;
б) 150 лк;
в) 100 лк;
г) 75 лк.

23. Освітленість для кухонь має становити для люмінесцентних ламп:
а)100 лк;
б)75 лк;
в)50 лк;
г) 25 лк.

24. Освітленість для кухонь має становити для ламп розжарювання:
а) 50 лк;
б) 40 лк;
в) 30 лк;
г) 20 лк.

25. Освітленість для коридорів має становити для люмінесцентних ламп:
а) 50 лк;
б) 40 лк;
в) 30 лк;
г) 20 лк.

26. Освітленість для коридорів має становити для ламп розжарювання:
а) 20 лк;
б) 15 лк;
в) 10 лк;
г) 5 лк.

27. Лампи розжарювання мають такий термін служби:
а) до 1000 годин;
б) до 1200 годин;
в) до 1400 годин;
г) до 1500 годин.

28. Газорозрядні люмінесцентні лампи мають такий термін служби:
а) до 5000 годин;
б) до 4000 годин;
в) до 3000 годин;
г) до 2000 годин.

29. Аварійне освітлення, що забезпечує стаціонарний генератор, має:
а) 4* готель;
б) 3* готель;
в) 2* готель;
г) 1* готель.

30. Аварійне освітлення, що забезпечує стаціонарний генератор, має
а) 5* готель;
б) 3* готель;
в) 2* готель;
г) 1* готель.

31. Норми кратності повітрообміну за витяжкою в житлових кімнатах:
а) 3 м3 на 1 м2 площі приміщення;
б) 4 м3 на 1 м2 площі приміщення;;
в) 2 м3 на 1 м2 площі приміщення;;
г) 1 м3 на 1 м2 площі приміщення.

32. Норми кратності повітрообміну за витяжкою на газифікованій кухні при 2-х конфорочній плиті:
а) 60 м3/год;
б) 50 м3/год;
в) 40 м3/год;
г) 30 м3/год.

33. Норми кратності повітрообміну за витяжкою на газифікованій кухні при 4-х конфорочній плиті:
а) 90 м3/год;
б) 80 м3/год;
в) 70 м3/год;
г) 60 м3/год.

34. Норми кратності повітрообміну за витяжкою в санітарному вузлі:
а) 50 м3/год;
б) 40 м3/год;
в) 30 м3/год;
г) 20 м3/год.

35. Природна неорганізована вентиляція відбувається за рахунок проникнення зовнішнього повітря через щілини у вікнах, дверях, через пори будівельних матеріалів. Кратність повітрообміну при цьому досягає:
а) 0,5– 0,75 разів/год;
б) 0,3– 0,4 разів/год;
в) 0,25– 0,3 разів/год;
г) 0,1– 0,2 разів/год.

36. Коефіцієнт аерації, тобто відношення площі кватирок, до площі підлоги повинен бути не менше:
а) 1 : 50;
б) 1 : 40;
в) 1 : 30;
г) 1 : 20.

37. Для поліпшення вентиляції кухонь, туалетів, ванної влаштовують витяжні канали, які на горищі повинні виходити вище даху на:
а) 0,5 м;
б) 1 м;
в) 0,75 м;
г) 1,5 м.

38. В кондиціонері в процесі фільтрації, обробки й транспортування повітря вміст природного озону зменшується в:
а) 10– 20 разів;
б) 25– 30 разів;
в) 5– 9 разів;
г) 30– 35 разів.

39. Найчастіше використовують одноканальні системи кондиціювання низького тиску зі швидкістю руху повітря:
а) 10– 12 м/сек;
б) 13– 15 м/сек;
в) 15– 17 м/сек;
г) 18– 20 м/сек.

40. В кондиціонерах санітарна норма свіжого повітря на одну людину:
а) 20 м3;
б) 15 м3;
в) 10 м3;
г) 5 м3.

41. З метою досягнення оптимального мікроклімату підігрів підлоги в ванній кімнаті здійснюється в:
а) 5* готель;
б) 4* готель;
в) 3* готель;
г) 2* готель.

42. З метою досягнення оптимального мікроклімату термостат для індивідуального регулювання температури є наявний в:
а) 4* готелі;
б) 3* готелі;

в) 2* готелі;
г) 1* готелі.

43. З метою досягнення оптимального мікроклімату термостат для індивідуального регулювання температури є наявний в:
а) 5* готелі;
б) 3* готелі;
в) 2* готелі;
г) 1* готелі.

44. При обладнанні панельно-променевого опалення у стінах відчуття комфорту може бути досягнуто за температури:
а) 17–181 С;
б) 202 С;
в) 222 С;
г) 151 С.

45. У випадку панельно-променевого опалення температура панелей у стінах повинна становити:
а) 38–453 С;
б) 46–484 С;
в) 35–373 С;
г) 33–343 С.

46. У випадку панельно-променевого опалення температура підлоги повинна становити:
а) 24–262 С;
б) 22–232 С;
в) 27–282 С;
г) 29–302 С.

47. У випадку панельно-променевого опалення температура стелі повинна становити:
а) 27–282 С;
б) 25–262 С;
в) 24–232 С;
г) 21–222 С.

48. У звичайних умовах за кімнатної температури +У 18 С людина втрачає:
а) 85% тепла через шкіру і 15% на нагрівання їжі;
б) 80% тепла через шкіру і 20% на нагрівання їжі;
в) 75% тепла через шкіру і 25% на нагрівання їжі;
г) 70% тепла через шкіру і 30% на нагрівання їжі.

49. Парове опалення характеризується такою температурою нагрівальних приладів
а) 100–1501 С;
б) 880–909 С;
в) 70–657 С;
г) 65–686 С.

50. Перевага парового опалення порівняно з іншими системами опалення в тому, що затрати на їх будівництво нижчі на
а) 30–40%;
б) 45–50%;
в) 25–29%;
г) 20–24%.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Агафонова Л. Г. Туризм, готельний та ресторанний бізнес : навч. посібник / Агафонова Л. Г. – К. : Знання України, 2002. – 351 с.
2. Лук'янова Л. Г. Уніфіковані технології готельних послуг / Лук'янова Л. Г. ; за ред. проф. В. К. Федорченка : навч. посібник. – К. : Вища школа, 2001. – 237 с.
3. Мізюк М. І. Гігієна / Мізюк М. І. – Івано-Франківськ, 2002.
4. Доценко В.Н. Санитарно-гигиенический контроль за организацией общественного питання. - Л.:Медицина,1986.
5. Корзун В.Н. Гігієна громадського харчування. – КНТЕУ. – 2002. – 236 с.

Громадське будівництво, інженерне обладнання споруд
д.с.-г.н., професор Калуцький І.Ф.

1. Назва дисципліни.

Громадське будівництво, інженерне обладнання споруд (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Основною метою самостійної роботи є:

– закріплення матеріалу, отриманого на лекціях;

– самостійна контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань із запитаннями для самоконтролю;

– опрацювання і вивчення додаткової інформації з літератури, рекомендованої для вивчення;

– підготовка до практичних (семінарських) занять.

Специфіка навчальної дисципліни «Громадське будівництво» передбачає здійснення у контексті самостійної роботи науково-евристичних завдань – пошуку наукової інформації, опрацювання широкого кола, джерельних матеріалів за темою кваліфікаційної роботи на освітньо-кваліфікаційному рівні «бакалавр». Виконання такого виду самостійної роботи обумовлює потребу високо усвідомленої відповідальності студента, ґрунтовності, ретельності, скрупульозності та систематичності у її виконанні.

3. Завдання самостійної роботи.

У ході самостійної роботи студент:

– засвоює теоретичний матеріал з дисципліни (лекційного курсу, окремих тем, положень тощо);

– закріплює знання теоретичного матеріалу, використовуючи необхідний інструментарій практичним шляхом (виконання контрольних робіт, завдань для самоперевірки);

– застосовує отримані знання і практичні навики для аналізу ситуації і вироблення правильного рішення (підготовка до групової дискусії, розробка проектів, вирішення ситуативних завдань);

– застосовує отримані знання і уміння для формування власної позиції, теорії, моделі (написання курсової, кваліфікаційної роботи, наукової доповіді, статі, науково-дослідної роботи).

4. Запитання для самопідготовки.

Тема 1. Будівництво в системі національної економіки

1 Розкрийте значення термінів: «будівництво», «нове будівництво», «реконструкція».
2 Назвіть основні напрями, за якими може здійснюватися реконструкція готельно-ресторанних комплексів.
3 Поясніть, які роботи відбуваються на кожному з етапів будівельного процесу.
4 Хто є учасниками інвестиційного процесу в будівництві?
5 Розкрийте значення терміна «інвестиційна діяльність».
6 Хто може виступати як інвестор, замовник?
7 Хто має право вести будівельні, проектні роботи?
8 Які організаційні форми будівництва ви знаєте?
9 Чим господарський спосіб ведення будівництва відрізняється від підрядного?
10 Назвіть форми торгів. У чому їх відмінність?
11 Назвіть основні техніко-економічні відмінності будівництва.
12 Що визначає державна система стандартизації

Тема 2. Загальні відомості про будівлі і споруди туристичного комплексу, основні поняття і вимоги. Загальні відомості про будівлі і споруди

1 Що таке будівлі?
2 Дати визначення спорудам.
3 Які будинки відносяться до унікальних?
4 Як поділяються будинки в залежності від поверховості?
5 Які будинки відносяться до промислових?
6 Назвіть приклади промислових будинків.
7 Що таке будівельна конструкція?
8 Які види будівельних конструкцій бувають?
9 Перелічіть види фундаментів і в яких випадках які застосовуються?
10 Які бувають стіни в будинках?
11 Перелічіть види будівельних конструкцій і які їх особливості?

Тема 3. Основні елементи і конструктивні схеми будівель і споруд рекреаційних комплексів

1 Що називається спорудою?
2 Що називається будівлею?
3 Поділ будівель за функціональним призначенням.
4 Поділ внутрішнього простору будівель.

5 Які назви окремих поверхів?
6 Що таке будівельна конструкція та їх види?
7 Що таке будівельний виріб та їх види?
8 Характери впливів на будівлі.
9 Що таке фундамент та їх конструктивні види

Тема 4. Конструктивні елементи громадських будівель
1 Наведіть класифікацію стін..
2 Назвіть архітектурно-конструктивні елементи стін.
3 Що означає термін «кладка», «система перев'язування»?
4 Наведіть характеристику стін із дрібно штучних матеріалів.
5 Що означає термін «багатошарова огороджувальна конструкція»?
6 Назвіть особливості влаштування дерев'яних стін та перегородок.
7 Наведіть класифікацію перегородок.
8 Наведіть класифікацію перекриттів.
9 Назвіть основні елементи перекриттів.
10 Що зумовлює ступінь вогнестійкості перекриттів?
11 Як шум впливає на людину? Роль перекриттів.
12 У чому особливості влаштування дерев'яних перекриттів?
13 Які відмінності мають монолітне та збірно-монолітне перекриття?
14 Які вимоги висувають до підлог?
15 Назвіть основні конструктивні елементи підлог.
16 Надайте характеристику різним типам підлог.
17 Охарактеризуйте суміщене та горищне покриття.
18 Що зумовлює застосування різних типів покриттів?
19 Назвіть переваги інверсійної покрівлі.
20 Що впливає на вибір форми даху?
21 З чого складається несуча частина стелі?
22 Назвіть основні групи будівельних матеріалів для влаштування покрівлі

Тема 5. Основні будівельні матеріали їх характеристика та класифікація
1 Надайте загальну класифікацію будівельних матеріалів.
2 Назвіть основні групи будівельних матеріалів за призначенням.
3 Назвіть основні групи будівельних матеріалів за способом виготовлення.
4 Які фактори впливають на вимоги до матеріалів для зовнішніх та внутрішніх конструкцій?
5 Охарактеризуйте природні кам'яні матеріали.
6 Де використовують природні кам'яні матеріали?
7 Надайте визначення поняття «міцність».
8 Дайте визначення поняття «середня густина».
9 Надайте визначення поняття «морозостійкість» та «щільність».
10 Охарактеризуйте керамічні матеріали.
11 Розтлумачте відмінності понять: «водопоглинання», «вологовіддача», «водостійкість», «гігроскопічність».
12 Надайте визначення термінів: «теплопровідність», «вогнестійкість», «теплоємність».
13 Що означають поняття: «твердість», «стиранність», «пружність»?
14 Розтлумачте поняття: «стиранність», «опір удару», «крихкість», «повзучість».
15 Коли йдеться про хімічну стійкість та токсичність будівельних матеріалів?
16 До яких матеріалів висуваються вимоги щодо «атмосферостійкості», «корозійної стійкості», «біостійкості»?
17 Які види будівельних розчинів ви знаєте?
18 Чим відрізняються бетон, розчин та залізобетон?
19 Наведіть приклади виробів із залізобетону.
20 У чому переваги та недоліки деревині?
21 Назвіть породи деревини, що використовують у будівництві.
22 У чому переваги та недоліки суцільних та клеєних дерев'яних виробів та конструкцій?
23 Назвіть переваги та недоліки металевих конструкцій порівняно із залізобетонними та дерев'яними.
24 Назвіть види покрівельних матеріалів.
25 Де застосовують гідроізоляційні матеріали?

Тема 6. Оздоблювальні матеріали будівель і споруд туристичних комплексів
1 Скло, як будівельний матеріал для оздоблення.
2 Фарби, лаки, барвники та їх види.
3 Лаки та порошкові фарби.
4 Маркування лакофарбових матеріалів.
5 Мінеральні в'яжучі речовини.
6 Метали в якості оздоблюваних матеріалів

7 Пластмаси для оздоблення в готелях.
8 Керамічна плитка для облицювання стін.
9 Керамічні плитки для підлог.
10 Тканини як матеріал для оздоблення інтер'єрів.
11 Оздоблення стін в готелях.
12 Шпалери для оздоблення в готелях.
13 Килимові покриття для оздоблення в готелях

Тема 7. Громадські будівлі
1 Назвіть види громадських будівель.
2 Наведіть приклади інженерних споруд.
3 У чому полягає функціональна та технічна доцільність будівлі? Чи можна їх змінювати?
4 Яким чином забезпечується жорсткість будівлі?
5 Як ви розумієте поняття «архітектурна виразність» та «економічна доцільність» будівлі?
6 Назвіть види каркасів будівель.
7 Надайте обґрунтування щодо каркасу будівлі закладу ресторанного господарства, готелю.
8 Чим відрізняється монолітний каркас від збірного?
9 Яким чином існуюча забудова впливає на інженерні рішення нового об'єкта?
10 Що означають червоні лінії на генеральному плані міста, району?
11 Назвіть основні вимоги щодо благоустрою

Тема 8. Ґрунти, основи та фундаменти
1 Чим відрізняється основа від природної основи?
2 Назвіть основні вимоги до ґрунтів.
3 Охарактеризуйте властивості ґрунтів, що є типовими для нашої місцевості.
4 Назвіть особливості ведення земляних робіт.
5 Що впливає на глибину закладання фундаменту?
6 Яким чином вирішується проблема не придатних для будівництва ґрунтів?
7 Які функції виконує фундамент?
8 Коли застосовують стрічкові фундаменти?
9 У чому особливість влаштування стовпчастих фундаментів?
10 Що зумовлює необхідність влаштування пальових фундаментів?
11 Суцільні (плитні) фундаменти.
12 Які функції виконує цоколь будівлі?
13 Яким чином і для чого влаштовують вимощення?
14 Терміни експлуатації яких фундаментів є най тривалішим

Тема 10. Технічна експлуатація будівель і споруд
1 Яким чином забезпечується надійна робота елементів будівель та споруд?
2 Які причини зумовлюють необхідність проведення реконструкції?
3 Назвіть основні функції служби спостереження.
4 Назвіть види оглядів будівель. З якою метою вони проводяться?
5 Що необхідно виконати під час весняного та осіннього технічного огляду?
6 Що слугує вихідними даними при складанні дефектних відомостей на ремонтні роботи?
7 Що впливає на терміни проведення капітального ремонту?
8 Який технічний документ містить дані про результати виконання обстежень будівлі?
9 У чому полягає основне завдання паспортизації будівель

5. Індивідуальні завдання.

1. Розчини, сухі суміші, бетони, залізобетони та вироби з них.
2. Поняття про конструктивні елементи будинків і будівельних виробів.
3. Основні вимоги до будинків. Класифікація будівель.
4. Організаційні форми будівництва. Техніко-економічні особливості будівництва. Інноваційні процеси в будівництві.
5. Вибір оздоблювальних матеріалів. Експлуатаційні вимоги до оздоблення.
6. Підлоги. Вікна, двері і ворота.
7. Загальні відомості про будівельні креслення. Архітектурно-будівельні робочі креслення. Креслення дерев'яних конструкцій столярних виробів. Стадії та зміст проектної документації.
8. Матеріали для оздоблення основних приміщень готелів. Елементи оздоблення і контроль якості виконаних.
9. Спостереження за станом будівель та споруд. Огляди будівель та споруд.
10. Паспортизація будівель і споруд. Порядок ведення, зберігання та використання паспорта технічного стану.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1 Охарактеризуйте процес створення основних фондів (будівельну продукцію).
2 Три етапи будівельного процесу дайте характеристику.
3 Хто такий інвестор і його функції.
4 Замовник і забудовник їх функції та обов'язки.
5 Завдання і роль підрядника (генеральний підрядник, субпідрядник) його функції.
6 Роль і завдання Проектувальника (генерального проектувальника).
7 Які ви знаєте організаційні форми будівництва?
8 Охарактеризуйте господарський спосіб будівництва.
9 Підрядний спосіб будівництва його переваги і недоліки.
10 Форма будівництва «під ключ» його особливості.
11 Форми і завдання торгів?
12 Техніко-економічні особливості будівництва.
13 Інноваційні процеси у будівництві.
14 Основні напрями інноваційного процесу в будівництві.
15 Спеціалізація у будівництві.
16 Переваги і недоліки кооперації в будівництві.
17 Основи стандартизації в будівництві завдання які вона дозволяє вирішувати.
18 Розкрийте значення термінів: «будівництво», «нове будівництво, «реконструкція».
19 Хто може виступати як інвестор, замовник?
20 Що означає державна система стандартизації ?
21 Надайте загальну класифікацію будівельних матеріалів.
22 Назвіть основні групи будівельних матеріалів за призначенням.
23 Назвіть основні групи будівельних матеріалів за способом виготовлення.
24 Які фактори впливають на вимоги до матеріалів для зовнішніх та внутрішніх робіт.
25 Охарактеризуйте природні кам'яні матеріали.
26 Де використовуються природні кам'яні матеріали?
27 Надайте визначення поняття «міцність».
28 Дайте визначення поняття «середня густина».
29 Надайте визначення поняття «морозостійкість» та «щільність».
30 Охарактеризуйте керамічні матеріали.
31 В чому полягають відмінності понять: «водопоглинання», «вологовіддача».
32 Надайте визначення термінів «теплопровідність», «вогнестійкість», «теплоємність».
33 Що означають поняття: «твердість», «стиранність», «пружність».
34 Які види будівельних розчинів ви знаєте?
35 Чим відрізняються бетон, розчин та залізобетон?
36 Наведіть приклади виробів із залізобетону.
37 У чому переваги та недоліки деревини?
38 Назвіть породи деревини, що використовуються у будівництві.
39 У чому переваги та недоліки суцільних та клеєних дерев'яних виробів та конструкцій?
40 Назвіть переваги та недоліки металевих конструкцій?
41 Назвіть види покрівельних матеріалів.
42 Де застосовуються гідроізоляційні матеріали?
43 Які бувають фарби в залежності від в'яжучих речовин?
44 Охарактеризуйте різні типи підлог.
45 Що зумовлює застосування різних типів перекриттів?
46 Що впливає на вибір форми даху?
47 Що таке фарби?
48 Килимові покриття.
49 Підлоги із штучного паркету.
50 Підлоги з спресованого коркового матеріалу.

7. Тести.

1. Термін «Будівництво» означає:
нове будівництво, реконструкцію, розширення, технічне переоснащення діючих закладів
нове будівництво та реконструкцію
нове будівництво
будівлі

2. Структурно-фізичні властивості матеріалу:
пористість, істина густина (щільність)
вологовіддача, паропроникність
теплопровідність,

жаростійкість

3. Громадські будівлі класифікуються за ступенем довговічності: термін служби не менше 100 років – це:
III ступінь
II ступінь
I ступінь
0 ступінь

4. Масив ґрунту, розташованого під фундаментом, який сприймає навантаження від будівлі – це:
основа
ростверк
фундамент
земля

5. За місцем знаходження стіни бувають:
внутрішні та зовнішні
утеплені
навісні
ближні

6. Суб'єкт інвестиційної діяльності, що здійснює із власних або позичених коштів фінансування будівництва об'єкта:
інвестор
реєлтор
майстер
коператор

7. Ліцензуванню підлягає така будівельна діяльність:
будівництво та монтаж інженерних і транспортних мереж
вишукувальні та проектні роботи для будівництва
зведення стін
монтаж фундаментів

8. Механічні властивості:
міцність, твердість
токсичність,;
хімічна стійкість
радіаційна непроникність, надійність.

9. Громадські будівлі класифікуються за ступенем довговічності. Термін служби не менше 50 років це:
II ступінь
IVступінь
Iступінь
IIIступінь

10. Ґрунт, що знаходиться під фундаментом і здатний у своєму природному стані сприймати навантаження, це:
природна основа
основа
закріплений ґрунт
розкопаний ґрунт

11. Цоколь це:
нижня частина зовнішніх стін
частина стіни між прорізами;
частина стіни між поверхами
середня частина стіни

12. Відмітки (позначки) вище нульової позначки:
зі знаком «+»;
зі знаком «–»;
двома літерами
зі знаком 00

13. Будівельна діяльність в Україні регламентована:
ДБН.
ДБН, ДСТУ
ДБН, ДСТУ, СНіП
ДДРС

14. Експлуатаційні властивості:
корозійна стійкість, атмосферостійкість
газопроникність, акустичні;
пружність,
пластичність

15. Громадські будівлі класифікуються за ступенем довговічності. Термін служби не менше 20 років це:
III ступінь
II ступінь
I ступінь
0 ступінь

16. Скельні ґрунти це:
найбільш міцна та надійна основа;
здимаються при замерзанні;
потребують зміцнення.
не мають відповідної міцності

17. Прорізи це:
отвори у стіні для вікон і дверей;
відкрите з однієї сторони приміщення (ніша) на фасаді будівлі;
ніші у стіні для вікон і дверей.
отвори під колони

18. Відмітки (позначки) вище нульової позначки:
зі знаком «+»;
однією літерою;
зі знаком «–».
зі знаком 0

19. Організаційні форми будівництва:
господарський спосіб, підрядний спосіб, будівництво об'єктів під ключ, торги.
господарський спосіб, підрядний спосіб;
приватний спосіб, підрядний спосіб, будівництво об'єктів під ключ, торги;
спосіб підряду

20. Теплофізичні властивості:
вогнестійкість, теплоємність;
водопроникність, вологість матеріалу;
пористість, середня густина.
сухість

21. За ступенем довговічності заклади ресторанного господарства це (найчастіше):
I – II ступінь;
II – III ступінь.
III ступінь;
0 ступінь

22. Міцність піщаних ґрунтів залежить від укрупненості частинок:
чим більші частинки, тим міцніший ґрунт
зі збільшенням частинок втрачається здатність сприймати навантаження
зі збільшенням пилуватих частинок міцність ґрунту збільшується.
із включенням глини міцність збільшуються

23. Простінок це:
частина стіни між прорізами
вертикальний прямокутний виступ;

нижня частина зовнішніх стін;
пілястра

24. Будівельна фірма (організація), яка здійснює за договором підряду або контрактом будівництво об'єкта:
підрядна (генеральний підрядник, субпідрядник)
будівельна бригада
проектна контора
будівельний майданчик

25. Форми торгів:
закриті, відкриті.
приховані, відкриті;
закриті, рекламні
районні

26. Гідрофізичні властивості:
гідрофізичні властивості:
вологовіддача, паропроникність;
вогнетривкість, теплопровідність;
міцність, твердість.

27. Громадські будівлі класифікуються за ступенем вогнестійкості. I – III ступінь це
кам'яні будівлі;
дерев'яні.
дерев'яні оштукатурені;
пластикові

28. Глинисті ґрунти:
у сухому або мало вологому стані можуть сприймати значні навантаження.
не здимаються при замерзанні;
при зволоженні збільшують свою несучу здатність
потребують осушення

29. Карниз це:
горизонтальний виступ із площини стіни (вінцевий, поясок, сандрик) ;
відкрите з однієї сторони приміщення (ніша) на фасаді будівлі;
частина стіни між прорізами.
площинний елемент

30. Електростанції відносяться до:
промислових будинків;
приватних будинків;
загородніх будинків.
дач

31. ПОБ:
проект організації будівництва.
правила оголошення про початок будівництва;
положення про обмеження будівельних робіт;
пожежні розриви

32. Механічні властивості:
стиранність, опір удару;
корозійна стійкість, атмосферність;
токсичність, хімічна стійкість.
радіоактивність

33. Громадські будівлі класифікують за ступенем вогнестійкості. IV ступінь це:
дерев'яні оштукатурені;
кам'яні будівлі;
дерев'яні.
збірні

34. Лісові ґрунти мають пори у вигляді вертикальних трубок і не використовуються:
не використовуються як природна основа;
не потребують зміцнення;
являють собою природну основу.
сірий колір

35. Потовщення стіни (пілястра) це:
виступаючий об'єм із площини стіни;
вертикальний прямокутний виступ;
трикутна площина, яка утворена двома схилами даху.
приклад стіни

36. Будівельною конструкцією називається:
окрема самостійна частина будинку.
фасадна частина будинку;
частина проїзної частини біля будинку;
стежка між будівель

37. ПВР:
проект виконання робіт;
правила встановлення регламенту;
проект виконання та реалізації.
права від проектанта

38. Хімічні властивості:
токсичність, хімічна стійкість
пористість, істина густина (щільність) ;
вогнестійкість, теплоємність.

39. Громадські будівлі класифікуються за ступенем вогнестійкості. V ступінь це:
дерев'яні.
кам'яні будівлі;
дерев'яні оштукатурені;
вогнестійкість, теплоємність

40. За слабкої несучої здатності ґрунтів виконують їх штучне закріплення:
силікатизація, трамбування, цементація.
силікатизація, шурфування;
заміна ґрунту, вулканізація;
рекультивація

41. Парапет це:
прямокутне закінчення стіни, яке виступає над дахом;
частина стіни між прорізами;
вертикальний прямокутний виступ.
горизонтальний настил

42. Покриття будинку це:
верхня огороджувальна конструкція;
підвальне приміщення;
горище.
портик

43. Основні етапи будівельного процесу:
підготовка будівництва, будівництво (зведення будівель і споруд), реалізація будівельної продукції.
будівництво (зведення будівель і споруд) та реалізація будівельної продукції;
підготовка будівництва та будівництво;
планування

44. Спеціальні властивості:
газопроникність, радіаційна непроникність;
вологовіддача, паро проникність;
водопроникність, вологість матеріалу.

радіаційна непроникність

45. Суцільний фундамент влаштовують з монолітного залізобетону:
під всією площею будівлі при слабких і неоднорідних ґрунтах основи;
під частиною площі будівлі при слабких і неоднорідних ґрунтах основи;
під всією площею будівлі на скельних ґрунтах.
вертикальна частина фундаменту

46. Ростверк це:
верхня частина пальового фундаменту;
нижня частина пальового фундаменту;
частина стрічкового фундаменту.
стійка

47. Фронтон це:
трикутна площина, яка утворена двома схилами даху;
вертикальний прямокутний виступ;
частина стіни між прорізами.
простір між поверхами

48. Сходова площадка це:
горизонтальний елемент сходів між маршами.
вулична площадка;
внутрішньо дворова площадка;
площадка над входом

49. Забудовник є:
землевласником;
користувачем, що орендує земельну ділянку
немає ніяких прав на землю.
організація без прав на ділянку

50. Експлуатаційні властивості:
міцність, твердість;
біологічна стійкість;
газопроникність
біологічна стійкість

8. Список рекомендованої літератури.

1. Будівельне матеріалознавство: Підручник. – К.: ТОв УВПК «ЕксОБ», 2004. – 704с.
2. ДБН 360.92** (із змін. 1 – 10). Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень. – К.: Мінінвестбуд України, !992. – 65с.
3. ДБН А 2.2 – 3 – 2004. Проектування. Склад, порядок розроблення, погодження та затвердження проектної документації для будівництва. – К.: Держбуд України, 2004. – 35с.
4. ДБН А.2.2. – 3 – 2003. Положення про авторський нагляд за будівництвом будинків і споруд. – К.: Держком України з будівництва та архітектури, 2003. – 9 с.
5. ДБН А.3.1. – 3 – 94. Про прийняття в експлуатацію закінчених будівництвом об’єктів. Основні положення. – К.: Держкоммістобудування України, 1994. – 29 с.
6. ДБН В.2.2.-9 – 99. Громадські будинки і споруди. Основні положення. – К.:Держбуд України, 1999. – 46 с.
7. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. – К.: Держспожив стандарт України, 2004. – 12 с.
8. ДСТУ Б А.2.4.-7 – 95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
9. Карсекін В.І. Проектування підприємств громадського харчування / Карсекін В.І – К.: Вища школа 1992. – 241с.
10. Клименко Є.В Технічнаексплуатація та реконструкція будівель і споруд./ Клименко Є.В. Навчальний посібник – К.: Центр навч. Л-ри, 2004. – 304 с.
11. Кравченко В.С. Водопостачання та каналізація. / Кравченко В.С. Підручник. – К.: Кондор. 2007. – 288 с.
12. Сучасні композиційні будіельно-оздоблюванні матеріали: Підручник. К.: КНУБА, 2005. – 512 с.
13. Шаповал С.Л. Основи будівництва / С.Л. Шаповал за ред.. АА Мазаракі – К.: Київ нац..торг.-екон. ун-т, 2007. – 186 с.
14. Шаповал С.Л. Громадське будівництво / С.Л. Шаповал. Курс лекцій. КНТЕУ, 2010. – 208 с.

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
Англійська мова. 1 курс
к.пед.н. Жумбей М.М.

1. **Навчальна дисципліна.**
Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням) 1. Англійська мова. 1 курс (кількість годин для самостійної роботи – 110 год.: I семестр – 50; II семестр – 60).

2. **Мета самостійної роботи.**
Оптимізувати процес оволодіння студентами іноземною мовою, активізувати їх пізнавальну діяльність у навчальному процесі, розвинути компетенції читання, письма та перекладу, підвищити ефективність опрацювання програми навчальної дисципліни.

3. **Завдання самостійної роботи.**

розширення і поглиблення знань з дисципліни, що вивчається;
розвиток мовних компетенцій в межах програми;
розвиток вмінь роботи з допоміжною (довідковою) літературою, лексикографічними джерелами та іншими інформаційними ресурсами;
формування у студентів самостійності при вирішенні запропонованих завдань;
підвищення рівня володіння іноземною мовою як складовою майбутньої професії.

4. **Завдання для самопідготовки.**

Зміст		**Год.**
I семестр		
1. All in a Day's Work. pp.6-7, SB	WB, Unit 1, ex. 1-2	2
2. Grammar The Present Simple Adverbs of frequency	WB, Unit 1, ex. 3-7	2
1. Nationalities pp. 10-11, SB	WB, Unit 1, ex. 7-10	2
2. Fly-drive Holidays pp. 12-13, SB	WB, Unit 2, ex. 1-5	2
3. Grammar The Present Continuous pp. 14-15, SB Florida at a Glance Interesting Facts about Florida	WB, Unit 2, ex. 6-9	4
4. Car Hire Procedure Making calls pp. 16-17, SB	WB, Unit 2, ex. 8-9	4
5. Professional practice pp. 6-17, SB	Corrections	4
6. Table for Two Study of Menus Describing food Dialogue: order in a restaurant pp. 18-19, SB	WB, Unit 3, ex. 1-2	6
7. Grammar Countable and Uncountable Nouns pp. 20-21, SB	WB, Unit 3, ex. 3, SB, ex. 14, p. 21	2
8. Grammar Much, many, a lot of pp. 22-23, SB	WB, Unit 3, ex. 4-7	2
9. City Tours pp. 24-25, SB Amazing Facts about Barcelona	WB, Unit 4, ex. 1-2	4
10. Grammar The Past Simple pp. 26-27, SB	WB, Unit 4, ex. 3-4, SB, ex. 10, p. 27	2
11. City bus tour around Barcelona pp. 28-29, SB	WB, Unit 4, ex. 6-8	4
12. Sightseeing in Ivano-Frankivsk	WB, Unit 4, ex. 6-8 www.tripadvisor	6
13. A Guided Tour to Bukovel	www.discoverukraine https://bukovel.com	4
Total		**50**
II семестр		
1. Water Cities pp. 30-31, SB	WB, Unit 5, ex. 1-3	6

Hotel Star Rating General Description. Best Hotels of your City		
2. Grammar The Degrees of Comparison of the Adjectives pp. 32-33 , SB	WB, Unit 5, ex. 4-5, SB, ex. 11-12, p. 33	4
3. Describing Venice Hotels pp. 34-35, SB	WB, Unit 5, ex. 6-8, SB, ex. 15, p. 35	2
4. Consolidation pp. 36-39	WB, pp. 4-23	4
5. Cruise Ships pp. 40-41, SB	WB, Unit 6, ex. 1-3, pp. 24-25	2
6. Cabin Facilities Announcements aboard Jobs on a Liner, p.42, SB	WB, Unit 6 www.allcruisejobs.com	4
7. Grammar The Present Perfect pp. 42-43, SB	WB, Unit 6, ex. 4-6, pp. 26-27	4
8. How to Write a CV / a Covering Letter pp. 44-45, SB Writing a CV/ CL on a position offered	WB, Unit 6, ex.7, p. 27.	6
9. Service and Safety pp. 46-47, SB	WB, Unit 7, ex. 1-4, pp. 28-29	2
10. Grammar Modal Verbs (Requests and Offers) p. 47	WB, Unit 7, ex. 5-8, pp. 30-31	2
11. Health and Safety Advice for Tourists Visiting Carpathians	www.tripadvisor.com www.tourclub.com.ua	4
12. Health and Safety Advice for Tourists Visiting South Africa pp. 48-49, SB	SB, pp. 48-49	4
13. Writing a Letter of Apology pp. 50-51, SB	WB, Unit 7, ex. 6, p.30	2
14. East Meets West Turkey: Land of Contrasts Presentation of a Destination pp. 52-53, SB	www.tripadvisor.com www.traveltheworld.com.au	4
15. Grammar Predictions and Intentions pp. 54, SB	WB, Unit 8, ex. 4-5, p. 34	2
16. Shopping in Istanbul Souvenirs from Turkey pp. 55, SB	www.tripadvisor.com	2
17. Souvenirs from the Carpathians	www.tripadvisor.com	2
18. Hermosa Development Plan pp. 56-57, SB	WB, ex. 6-8, p. 35	4
Total		**60**

Тексти для перекладу:

1) We are looking for an enthusiastic Bartender to provide an excellent guest drinking experience. Good bartenders will be able to create classic and innovative drinks exceeding customers' needs and expectations. Compensation includes salary and tips. The responsibilities of the job are to:

- Prepare alcohol or non-alcohol beverages for bar and restaurant patrons
- Interact with customers, take orders and serve snacks and drinks
- Assess customers' needs and preferences and make recommendations
- Mix ingredients to prepare cocktails
- Plan and present bar menu

2) Porter responsibilities include carrying guests' luggage, fixing minor issues (like changing light bulbs) and cleaning building areas, including entrances. To be successful in this role, you should be able to manage various tasks on a daily basis to ensure great customer service and that our operations run smoothly. Keep in mind that our Porter position requires working in shifts, occasionally on weekends or evenings.

Ultimately, you'll ensure our building is safe, clean and inviting.

3) The vacancy for a responsible Custodian to maintain and protect our facilities is open. The external and internal appearance of a building reflects on the occupants. It is important for a custodian, or janitor, to be careful and thorough in working, cleaning and tidying the premises, as well as preventing vandalism.

The ideal candidate will be experienced in a custodian role focused on building upkeep. They will have great physical endurance to cover a large space. A keen eye for detail and diligence are also imperative in custodial maintenance jobs.

Undertake occasional custodial and janitorial tasks (shoveling snow from the sidewalk, lifting heavy items, moving chairs etc.)

4) We are looking for a Barista to prepare and serve hot and cold beverages, including various types of coffee and tea.

Barista responsibilities include educating customers on our drinks menu, making recommendations based on their preferences, up-selling special items and taking orders. To be successful in this role, you should have customer service skills and knowledge of how brewing equipment operates. You should also be able to work various shifts. Note: this position's compensation includes salary and tips.

Ultimately, you'll ensure an excellent drinking experience for our guests.

5) **Waiter/Waitress** responsibilities include greeting and serving customers, providing detailed information on menus, multi-tasking various front-of-the-house duties and collecting the bill. If you are able to perform well in fast-paced environments, we'd like to meet you. To be a successful Waiter or Waitress, you should be polite with our customers and make sure they enjoy their meals. You should also be a team player and be able to effectively communicate with our Kitchen Staff to make sure orders are accurate and delivered promptly.

Keep in mind that Waiter/Waitress duties may require working in shifts and/or occasionally during weekends and holidays.

Ultimately, it is the duty of our Waiters/Waitresses to provide an excellent overall dining experience for our guests.

6) We are looking for a skilled **Cook** to prepare delicious meals according to menu. You will cook dishes that will delight our customers with their taste and timely delivery.

An excellent cook must be able to follow instructions in cooking and delivering well-prepared meals. They must be deft in moving around the kitchen and apt in multi-tasking. Experience in using various ingredients and cooking techniques is also important.

The goal is to help preserve and enhance our reputation so we can expand our clientele.

7) We are looking for a **Chef** to join our team and prepare delicious meals for our customers.

Chef responsibilities include studying recipes, setting up menus and preparing high-quality dishes. You should be able to delegate tasks to kitchen staff to ensure meals are prepared in a timely manner. Also, you should be familiar with sanitation regulations. If you have experience with advanced cooking techniques and non-traditional ingredients, we'd like to meet you.

Ultimately, you'll prepare and deliver a complete menu that delights our guests.

8) We are looking for a **Restaurant Manager** to lead all aspects of our business. You will deliver a high-quality menu and motivate our staff to provide excellent customer service.

Restaurant manager responsibilities include maintaining the restaurant's revenue, profitability and quality goals. You will ensure efficient restaurant operation, as well as maintain high production, productivity, quality, and customer-service standards.

To be successful in this role, you'll need management skills and experience in both front and back of the house. We want you to know how to oversee the dining room, check-in with customers and balance seating capacity. Back of the house management experience is also essential, as you'll hire qualified Cooks and Wait Staff, set work schedules, oversee food prep and make sure we comply with health and safety restaurant regulations.

We'll expect you to lead by example and uplift our staff during busy moments in our fast-paced environment. Ultimately, you will ensure our restaurant runs smoothly and customers have pleasant dining experiences.

9) **Dishwasher** responsibilities include collecting used dishes, plates and utensils, loading washing machines and stacking washed items appropriately. If you want to kickstart your career in the restaurant industry and be part of the behind-the-scenes operations, we'd like to meet you. Note that this role requires working in shifts and, occasionally, during evenings or weekends.

Ultimately, you'll help provide an unforgettable dining experience for our customers.

10) We are looking for a reliable **Hotel Concierge** to work at the main entrance desk of our hotel. You will be the first to meet our customers so the first impression of our hotel depends on your friendliness and efficiency.

The ideal candidate will be a smart and trustworthy individual able to provide customers with a warm greeting and handle all incoming requests. In addition, you will be responsible to protect the hotel and its residents by monitoring who comes in and out of our premises.

The goal is to contribute to an overall pleasant customer experience to increase our reputation and ensure sustainable growth.

11) We are looking for an experienced **Financial Accountant** to monitor all financial data and prepare accurate statements for our company.

Financial Accountant responsibilities include budgeting, managing tax payments and performing internal audits. You will act as a consultant for senior managers, conducting cost and revenues analyses. To be qualified for this role, you should have a degree in Accounting and relevant work experience.

Ultimately, you will ensure all our accounting transactions comply with the law and support our company's investments.

12) We are looking for a professional **Housekeeper** able of attending to our facilities with integrity and attention to detail.

The goal is to create a clean and orderly environment for our guests that will become a critical factor in maintaining and strengthening our reputation.

Your duties are to:

- Perform a variety of cleaning activities such as sweeping, mopping, dusting and polishing
- Ensure all rooms are cared for and inspected according to standards
- Protect equipment and make sure there are no inadequacies
- Notify superiors on any damages, deficits and disturbances
- Deal with reasonable complaints/requests with professionalism and patience
- Check stocking levels of all consumables and replace when appropriate
- Adhere strictly to rules regarding health and safety and be aware of any company-related practices

13) As a **Receptionis**t, you will be the first point of contact for our company. Our Receptionist's duties include offering administrative support across the organization. You will welcome guests and greet people who visit the business. You will also coordinate front-desk activities, including distributing correspondence and redirecting phone calls.

To be successful as a Receptionist, you should have a pleasant personality, as this is also a customer service role. You should also be able to deal with emergencies in a timely and effective manner, while streamlining office operations. Multitasking and stress management skills are essential for this position. This role may require working in shifts, so flexibility is a plus.

Ultimately, a Receptionist's duties and responsibilities are to ensure the front desk welcomes guests positively, and executes all administrative tasks to the highest quality standards.

14) Car rental agencies typically rent cars to clients who need automobiles for only a short period of time. When it comes to renting out these cars, the **car rental agent** is considered the front line for fast and friendly customer service. Agents not only rent cars to clients, but also they may offer them other types of products, such as car upgrades, GPS systems or additional insurance.

Although the car rental agent's primary job is to process paperwork and collect money from clients, agents often have a lot of other duties they perform as well. Car rental agents typically have the task of greeting clients as they arrive, answering the telephone, handling client questions or complaints and working to resolve overdue car rentals. In some cases, they may also be responsible for ensuring the cars are clean, full of gas and ready for the next client.

Car rental agents must typically have a high school diploma or the equivalent of a GED. But there is usually no formal training required. Because the rental agreement and other forms are generated by computer, applicants should have a working knowledge of computers and proficient data entry skills.

Because most clients who need to rent a car are either traveling or having their own car repaired, most car rental agencies are conveniently located near airport terminals, bus and train stations or auto repair shops. Buildings are generally well-lit to attract the attention of arriving passengers, and agents are required to maintain a calm and professional manner at all times, even when dealing with an irate customer. Car rental agencies are typically busy year-round, and many are open 24/7 to service travel schedules, so agents may be required to work nights, weekends and during holidays.

15) **Flight attendants** (steward/stewardess) provide personal services to ensure the safety and comfort of airline passengers.

Airlines are required by law to provide flight attendants for the safety and security of passengers. The primary job of flight attendants is to keep passengers safe and to ensure that everyone follows security regulations. Flight attendants also try to make flights comfortable and enjoyable for passengers.

About 1 hour before takeoff, the captain (pilot) informs attendants about evacuation procedures, the length of the flight, and weather conditions. Flight attendants must ensure that emergency equipment is working, the cabin is clean, and there is an adequate supply of food and beverages on board. Flight attendants greet passengers as they board the aircraft and direct them to their seats, assisting as needed.

A flight attendant's most important responsibility, however, is to help passengers in the event of an emergency. This responsibility ranges from dealing with unruly passengers to performing first aid, fighting fires, and directing evacuations. Flight attendants also answer questions about the flight, attend to passengers with special needs, help anyone else needing assistance, and generally assist all passengers as needed.

16) **A Tour Guide's** duties depend on their location and employer. If they are self-employed, they will usually give tours of publicly accessible travel destinations like national parks or nature attractions. Those who are employed by a visitor's bureau or corporation offer tours of cities, industrial locations, or other points of interest. The three main areas of specialization within the guiding industry are historical tour guiding, corporate tour guiding, and nature or eco-tour guiding.

Regardless of the specialization of the tour guide, some fundamental responsibilities apply to all positions. Their primary responsibility is to make sure the tour is as safe as possible for the entire group.

17) **An Event Coordinator** is responsible for coordinating events, including planning menus, booking musicians, putting up decorations, ordering flowers, hiring bartenders, and ensuring the event runs smoothly.
The duties are to:

- Coordinate details of events such as conferences, weddings, birthdays, anniversaries, charity events, surprise parties, trade shows, sales meetings, business meetings, employee appreciation events and virtual events.
- Calculate budgets and ensure they are adhered to.
- Book talent, including musicians, bands, and disc jockeys.
- Select chefs or catering companies to prepare food for event.
- Sample food and select dishes for menus.
- Visit venue to plan layout of seating and decorations.
- Schedule speakers, vendors, and participants.
- Coordinate and monitor event timelines and ensure deadlines are met.
- Initiates, coordinates and/or participates in all efforts to publicize event.

18) If you've ever been on a package holiday, you'll remember the smiley, enthusiastic, tanned individual that met you at the airport and introduced you to the resort. This dynamic individual wasn't just a random weirdo off the street; it was a **holiday representative**.

Holiday representatives (holiday reps) are employed by companies that offer package holidays. Essentially, these guys provide help, support and guidance to tourists and act as the frontline representative of the holiday company.

At a basic level, holiday representatives are employed to make sure that all customers have a memorable and enjoyable holiday. It's all about providing first-class customer service and making sure that every tourist's experience provides full value for money.

If you enter this line of work, you'll be responsible for picking up holidaymakers from transport hubs, such as airports, ports and train stations, and then escorting them to the hotel or resort where they are staying.

Furthermore, you'll be in charge of conducting welcome meetings for guests and providing a brief overview of local amenities, attractions and activities.

19) To work as **a Resort Entertainer** you'll need a skill or talent audiences will appreciate. You don't need formal qualifications, but you may find it useful to have trained in music, dance or acting. You could get paid or unpaid experience in various ways, like:

- taking part in open-mic spots or talent competitions
- working at a holiday centre or theme park
- performing in local clubs
- taking part in street performance or fringe festivals

You'll often have to pass auditions to get work. It may help to find an agent who can market your talents.
You'll need to be:

- talented in your chosen performance area
- friendly, outgoing and confident
- able to adapt your act to suit your audience
- energetic and determined to succeed
- able to accept direction and criticism

You'll work in places like theatres, holiday centres, hotels, cruise ships, community centres and clubs. You may also work at festivals, or in private homes (especially if you're a children's entertainer).

20) We are looking for a skilled **HR Manager** to oversee all aspects of **Human Resources** practices and processes. You will support business needs and ensure the proper implementation of company strategy and objectives.
The goal is to promote corporate values and enable business success through human resources management, including job design, recruitment, performance management, training & development, employment cycle changes, talent management, and facilities management services.
Human resource managers usually do the following:

- Develop and implement HR strategies and initiatives aligned with the overall business strategy programs
- Report to management and provide decision support through HR metrics
- Ensure legal compliance throughout human resource management

21) If you live and breathe marketing, we need to talk. We're looking for a flexible and versatile marketeer who will be responsible for the growth of our inbound sales channels.

A **marketing manager** is to:

- Develop strategies and tactics to get the word out about our company and drive qualified traffic to our front door
- Deploy successful marketing campaigns and own their implementation from ideation to execution
- Experiment with a variety of organic and paid acquisition channels – content creation, content curation, pay per click campaigns, event management, publicity, social media, lead generation campaigns, copywriting, performance analysis, and much more
- Produce valuable and engaging content for our website and blog that attracts and converts our target groups
- Build strategic relationships and partner with key industry players, agencies and vendors
- Be in charge of marketing budget and allocate/invest funds wisely
- Measure and report performance of marketing campaigns, gain insight and assess against goals

22) We are looking for an experienced **Hotel Manager** to oversee the daily operations of our hotel as well as provide strategic direction. You will plan and supervise the activities of an extensive and diverse workforce to ensure the smooth and profitable running of business.

It is important for the hotel manager to be involved in all aspects of the hotel operations. You will be just as responsible for dealing with complaints as for strategizing and preparing reports. You will be a key person of reference for employees and clients as well as external vendors.

The hotel manager must be able to guide the employees to work as a well-functioning team. Therefore, the ideal candidate will be a team player and an effective leader, able to set examples and foster a climate of cooperation.

The goal is to enhance customer dedication and expand our clientele by strengthening our hotel's reputation.

23) We are looking for a **Host or Hostess** to join our team and be the first point of contact for our guests.

Host/Hostess responsibilities include greeting guests, providing accurate wait times and escorting customers to the dining and bar areas. For this role, you should have solid organizational and people skills to make sure our guests have a positive dining experience from the moment they arrive till their departure. You should also be available to work in shifts.

Ultimately, you'll ensure we provide excellent customer service and a pleasant dining experience to our guests.

You are to:

- Welcome guests to the venue
- Provide accurate wait times and monitor waiting lists
- Manage reservations
- Escort customers to assigned dining or bar areas
- Provide menus and announce Waiter/Waitress's name
- Greet customers upon their departure

24) Most people think that hotels alone belong to the hospitality industry, but hotels are only one sector of this industry. Many forms of transportation that cater to tourists are also part of this business world. For example, this niche includes airlines, cruise ships and even fancier trains. Restaurants, general tourism and event planning also belong to this niche.

Some of these businesses partially belong to the hospitality industry. For example, a fast food restaurant would be considered convenient. A restaurant that provides fancy food with amazing service would be providing a hospitality service.

25) Regardless of the business, this industry relies heavily on providing an excellent level of service. Customers are visiting the business to get away from their troubles. A bad experience might keep them from returning ever again. Brand loyalty is very important to these customers, so the associated companies do their best to provide the best service.

Companies hire employees based on skill and behavior. Most of these employees are great with customers, and they can flawlessly give the customer what he or she needs.

26) Another defining aspect of the hospitality industry is its theme. This doesn't apply to every business in this industry, but many of them use a certain theme to attract customers. For example, a fancy restaurant might have a Mediterranean theme to attract customers who like that type of food and atmosphere.

Not only does this set the business apart from competitors, but it also allows customers to judge the business on another level. Hospitality businesses that provide an authentic theme are often appreciated more than general hospitality businesses. If the above restaurant cooks authentic Mediterranean cuisine and uses the proper decorating elements, then this will make customers happy and more willing to visit the business.

A hospitality business doesn't need a theme, but the vast majority of them use one because customers love themed businesses.

27) While this is a very broad industry that can incorporate many different businesses, there are some defining elements that set it apart from similar businesses. Not only do these companies focus on service and luxury, but they also depend on disposable income and giving customers what they want. The broad-reaching hospitality industry ensures that every customer is happy because brand loyalty is essential.

28) According to the 2009 Trends & Statistics survey by the British Hospitality Association (BHA), around 1.9 million people now work in the industry. The chances are, if you're reading this, you're one of them. You probably also know exactly why your industry is so popular, and why so many people want to work in it. Yes, the shifts can be long and tiring, but you'll rarely find someone with a hospitality job who doesn't have a passion for it

29) You make people's day! Whether you're a **concierge** in a hotel, or a **kitchen porter** working behind the scenes, or even if you're involved in the management of a hospitality business, every time you come into work you're making someone's day that little bit better. Your business is all about people. It's not about widgets or spreadsheets; it's about making people happy

As well as being a people-oriented industry, hospitality is creative. You are creating a product — be that food, drink, or an experience — and there's always scope to dream up new ways of making it more enjoyable for your customers.

30) It opens a door to the world

Every country in the world has a hospitality industry, and the skills you learn here are readily transferable, meaning that a career in hospitality can very easily be the key to discovering new countries, new culture and new people. There's no need to get stuck. There is such enormous scope within the hospitality industry that there's never any need for you to get stuck in one niche. You could very easily stay with the same employer and in the space of a few years, move between **receptionist jobs**, **reservations manager** to **concierge**.

5. Перелік індивідуальних завдань. Тематика презентацій.

1. My future job in hospitality industry
2. Well-paid jobs in Hospitality industry
3. A fly-drive holiday
4. Attractions of Florida
5. Car hire procedure
6. Amsterdam as a tourist destination
7. Ten amazing facts about Amsterdam
8. Venice as a tourist destination
9. Historical Venice
10. Eating out in Ukraine
11. Ukrainian cuisine
12. My favourite exotic dish
13. My favourite restaurant
14. Characteristics of 1,2,3-star hotels
15. Characteristics of 4-5-star hotels
16. My job aboard the cruise liner
17. Tips on writing a perfect CV
18. How to write a covering letter
19. Gaudi and his architecture
20. Sightseeing in Barcelona
21. A city bus tour in Barcelona
22. A guided tour around Ivano-Frankivsk
23. Famous Ukrainian architects
24. Description of an architectural monument
25. Safety advice for tourists visiting the Carpathians
26. Bukovel as a winter resort
27. Souvenirs from Prycarpattya
28. On Safari
29. What to see in Turkey
30. Souvenirs from Turkey

6. Програмові вимоги до екзамену.

Розмовні теми

1. Work in hospitality industry
2. Hotel jobs and their duties
3. My future job in hospitality industry
4. A fly-drive holiday: cons/pros
5. Florida at a glance
6. Car hire procedure
7. My favourite dish
8. The life of Antoni Gaudi
9. Famous sights of Barcelona
10. Hotel star rating

Граматичні теми

1. The Present Simple Tense
2. Usage of adverbs of frequency
3. The Present Continuous Tense
4. The Present Perfect Tense
5. The Past Simple Tense
6. Countable and uncountable nouns
7. Quantifiers: much, many, a lot of, some, any
8. Degrees of comparison of the adjectives
9. Modal verbs (requests and offers)
10. Usage of tenses for predictions and intentions

7. Тести.

1. They _____until 3 PM.
a. sometimes work
b. work sometimes
c. are working sometimes
d. do not sometimes working

2. _____does she have some free time?
a. who
b. which
c. what
d. when

3. An accountant _____the hotel`s finances.
a. does
b. doing
c. did
d. do

4. A porter carries guests`_____to their rooms.
a. children
b. bags
c. documents
d. pets

5. Do you _____ to work in our hotel?
a. to like
b. like
c. liking
d. likes

6. A bartender serves guests at the _____.
a. restaurant
b. bar
c. guestrooms
d. reception desk

7. Kate _____want to join the staff.
a. doesn’t
b. don’t
c. isn’t
d. aren’t

8. If you _____like people, this is not the career for you.
a. aren’t
b. isn’t
c. doesn’t
d. don’t

9. _____we too late to catch the train?
a. do
b. am

c. is
d. are

10. It_____one of the fastest-growing industries in the world.
a. is
b. are
c. does
d. do

11. It _____some exciting careers and a lot of job satisfaction.
a. offer
b. offers
c. offered
d. offering

12. Every member of staff _____responsible for the hotel.
a. are
b. am not
c. is
d. does not

13. There _____a wide variety of jobs in larger hotels.
a. is
b. are
c. is not
d. does not

14. Look! It _____.
a. is raining
b. rain
c. rains
d. to rain

15. Sorry, Mr. Smith _____out of office right now.
a. are
b. be
c. is
d. am

16. A chambermaid _____guestrooms every day.
a. cleans
b. organizes
c. manages
d. gives

17. A hotel manager_____all the hotelstaff.
a. serves
b. manages
c. cleans
d. finds

18. A concierge _____all the necessary information.
a. give
b. to give
c. are giving
d. gives

19. A marketing manager _____business for the hotel.
a. finds
b. is finding
c. find
d. found

20. A waiter/waitress _____guests in the restaurant.

a. informs
b. helps
c. serves
d. carries

21._____is responsible for training the new staff?
a. which
b. when
c. where
d. who

22. Darina always _____on Saturdays and Sundays.
a. works
b. is working
c. work
d. to work

23. Michael _____stay there all working day.
a. usually is not
b. usually do not
c. does not usually
d. is not usually

24._____I right or wrong?
a. am
b. is
c. are
d. do

25. She _____very hard at the moment.
a. work
b. works
c. is working
d. are working

26. Nina _____a good travel agent.
a. is knowing
b. know
c. do not
d. knows

27. They _____English grammar right now.
a. study
b. are studing
c. are studying
d. are studyng

28. Peter _____for a better job now.
a. look
b. looking
d. is looking
e. are looking

29. What _____the students_____at their English class now?
a. does/ discuss
b. do/discusses
c. are/discussing
d. are/discuss

30. It_____colder and colder outside.
a. to get
b. is getting
c. gets
d. is getting

31. How _____does it cost?
a. much
b. many
c. is
d. a lot

32. He _____English very well.
a. is speaking
b. speaks
c. speak
d. speaking

33. Would you like _____wine, madam?
a. any
b. a
c. some
d. much

34. There are_____vegetables in the fridge.
a. a lot of
b. much
c. many
d. some

35. Jane doesn't drink _____milk.
a. a lot of
b. little
c. some
d. any

36. The coffee is_____sweet.
a. enough
b. too
c. very
d. much

37. The steak is not salty_____.
a. too
b. much
c. enough
d. a lot

38. Do you have _____duties at work?
a. a lot of
b. much
c. some
d. many

39. _____the guests planning to stay here overnight?
a. are
b. is
c. am
d. do

40. Who_____the exam now?
a. are taking
b. does tak4
c. takes
d. is taking

41. Mary is flying to Paris _____.
a. this summer
b. last winter

c. in 2005
d. usually

42. This 5-star hotel _____all the modern facilities.
a. haves
b. is having
c. has
d. have

43. _____you _____any professional skills?
a. are / having
b. do / have
c. does / have
d. is / having

44. Jane _____to the travel agent at the moment.
a. is talking
b. talks
c. talk
d. am talking

45. _____they _____to Florida next week?
a. do / travel
b. does / travel
c. are / travelling
d. is / travelling

46. The classes _____at 9 PM.
a. are starting
b. starts
c. to start
d. start

47. Can I have _____orange juice?
a. much
b. any
c. some
d. little

48. He _____his duties very well.
a. knows
b. know
c. is knowing
d. knowing

49. They_____a lot of souvenirs in The Carpathians last winter.
a. buy
b. are buying
c. buyed
d. bought

50. Mary _____to see all the attractions when she was in Rome.
a. wants
b. is wanting
c. wanted
d. want

8. Список рекомендованої літератури.

1. Чорна М.М., Копчак Л.В. Professional Conversations for Tourism and Hospitality Industry /М.М. Чорна, Л.В. Копчак // Івано-Франківськ, 2014. – 60 с.
2. English for International Tourism Pre-Intermediate. Student's Book .Longman/Pearson Education Limited, 2003

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
Англійська мова. 2 курс
к.пед.н. Жумбей М.М.

1. **Навчальна дисципліна.**
   Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Англійська мова, 2 курс (кількість годин для самостійної роботи – 96 год.: III семестр – 48; IV семестр – 48).

2. **Мета самостійної роботи.**
   Оптимізувати процес оволодіння студентами іноземною мовою, активізувати їх пізнавальну діяльність у навчальному процесі, розвинути компетенції читання, письма та перекладу, підвищити ефективність опрацювання програми навчальної дисципліни.

3. **Завдання самостійної роботи.**

розширення і поглиблення знань з дисципліни, що вивчається;
розвиток мовних компетенцій в межах програми;
розвиток вмінь роботи з допоміжною (довідковою) літературою, лексикографічними джерелами та іншими інформаційними ресурсами;
формування у студентів самостійності при вирішенні запропонованих завдань;
підвищення рівня володіння іноземною мовою як складовою майбутньої професії.

4. **Завдання для самопідготовки.**

Зміст		**Год.**
III семестр (48 год.)		
1. Window Seat or Aisle pp. 58-59, SB Check-in Procedure at the Airport	WB, ex. 1-3, pp. 36-37	4
2. Grammar Modals of Obligation pp. 60-61, SB	WB, ex. 4-6, p. 38, SB, ex. 9, p. 61	2
3. Cabin Crew Training pp. 62-63, SB	WB, ex. 7-8, p. 39	2
4. Business or Pleasure Hotel Facilities Facilities in 4,5-star hotels pp. 64-65, SB	WB, ex. 1-3, pp. 40-41 www.dreamsluxurysuites.com	6
5. A Weekend break in Cracow pp. 66-67, SB	WB, ex. 4-5, pp. 42-43	4
6. Conference Facilities and Services Conference Equipment pp. 68-69, SB	WB, ex. 6-8, p. 43	4
7. Consolidation A two-week Rail Trip Job Interview pp. 70-73, SB	SB, ex. 9, p. 73	6
8. The Great Outdoors New Zealand`s Landscape pp. 74-75, SB	WB, ex. 1-3, pp. 44-45	**4**
9. Grammar Present Tenses as Future (The Present Simple, The Present Continuous) pp. 76-77, SB	WB, ex. 4-5, pp. 46-47	2
10. Special Interest Tours pp. 78-79, SB	WB, ex. 6, p. 47	4
11. Winter holidays Ski resort Jobs pp. 80-81, SB	WB, ex. 1-3, pp. 48-49	4
12. Ski Resort Presentation pp. 82-83, SB	WB, ex. 4-5, p.50	4
13. Programme of Events Presentation pp. 84-85, SB	WB, ex. 6-7, p. 51	2
Total		**48**
III семестр (48 год.)		

1. Thailand: Land of Smiles Ecotourism in Thailand pp. 86-87, SB	WB, ex. 1-4, pp. 52-53	4
2. Thai Etiquette Grammar Defining/ Non-Defining Pronouns pp. 88-89, SB	WB, ex. 5-7, p. 54	4
3. Trekking in Thailand Trekking in the Carpathians pp. 90-91, SB	WB, ex. 8-9, p. 55, SB, ex. 19, p. 91 www.adventurecarpathians.com www.oudoorukraine.com	4
4. Enjoy Your Stay Checking-in/-out Procedure pp. 92-94, SB	WB, ex. 1-3, pp. 56-57	4
5. Grammar Conditional I p. 95, SB	WB, ex. 4-6, p. 58	4
6. Writing a Memo pp. 96-97, SB	WB, ex. 7-8, p. 59	4
7. Winds of Change Climate in Ukraine Climate of Mexico The Weather Forecast for Tomorrow pp. 98-99, SB	WB, ex. 1-4, pp. 60-61, SB, ex. 7, p. 99	6
8. History of Mexico Grammar The Future Forms Brochure Writing (on the destination given) pp. 100-101, SB	WB, ex. 5-6, p. 62 https://academichelp.net	6
9. Discussing Types of Tourists A Tourism Development Project (based on scheme) pp. 102-103, SB	WB, ex. 7-8, p. 63	6
10. Consolidation Holiday Representative Game pp. 104-107, SB	SB, ex. 1-3, 5, pp. 104-105	6
Total		**48**

Тексти для перекладу:

1) We are looking for an enthusiastic Bartender to provide an excellent guest drinking experience. Good bartenders will be able to create classic and innovative drinks exceeding customers' needs and expectations. Compensation includes salary and tips. The responsibilities of the job are:

- Prepare alcohol or non-alcohol beverages for bar and restaurant patrons
- Interact with customers, take orders and serve snacks and drinks
- Assess customers' needs and preferences and make recommendations
- Mix ingredients to prepare cocktails
- Plan and present bar menu
- Check customers' identification and confirm it meets legal drinking age
- Restock and replenish bar inventory and supplies
- Stay guest focused and nurture an excellent guest experience
- Comply with all food and beverage

2) Porter responsibilities include carrying guests' luggage, fixing minor issues (like changing light bulbs) and cleaning building areas, including entrances. To be successful in this role, you should be able to manage various tasks on a daily basis to ensure great customer service and that our operations run smoothly. Keep in mind that our Porter position requires working in shifts, occasionally on weekends or evenings.

Ultimately, you'll ensure our building is safe, clean and inviting.

Your duties are to:

- Carry and label guests' luggage with tags
- Sweep and mop floors and vacuum carpets
- Ensure building entrance is free of clutter at all times
- Direct guests to the reception area or the appropriate office/room
- Arrange taxi services upon request
- Run errands for guests and employees
- Fix minor technical issues, like changing bulbs
- Report damages, call technicians and monitor repairs
- Maintain stock of cleaning supplies
- Comply with health and safety regulations

- Follow evacuation rules in case of emergencies

3) The vacancy for a responsible Custodian to maintain and protect our facilities is open. The external and internal appearance of a building reflects on the occupants. It is important for a custodian, or janitor, to be careful and thorough in working, cleaning and tidying the premises, as well as preventing vandalism.

The ideal candidate will be experienced in a custodian role focused on building upkeep. They will have great physical endurance to cover a large space. A keen eye for detail and diligence are also imperative in custodial maintenance jobs.

You are to:

- Ensure spaces are prepared for the next day by taking out trash, tidying furniture and dusting surfaces
- Sweep and mop floors and vacuum carpets
- Wash and sanitize toilets, sinks and showers and restock disposables (e.g. soap)
- Wipe mirrors and windows
- Maintain outer premises by watering plants, mowing lawn, cleaning entrances
- Utilize insecticides to prevent infestation by dangerous pests
- Perform maintenance and minor repairs (replacing broken switches, fixing door handles, minor leaks etc.)
- Report major damages and oversee repairs
- Secure facilities after operating hours by locking doors, closing windows and setting up the alarm
- Undertake occasional custodial and janitorial tasks (shoveling snow from the sidewalk, lifting heavy items, moving chairs etc.)

4) We are looking for a Barista to prepare and serve hot and cold beverages, including various types of coffee and tea.

Barista responsibilities include educating customers on our drinks menu, making recommendations based on their preferences, up-selling special items and taking orders. To be successful in this role, you should have customer service skills and knowledge of how brewing equipment operates. You should also be able to work various shifts. Note: this position's compensation includes salary and tips.

Ultimately, you'll ensure an excellent drinking experience for our guests.

The right candidate is to:

- Greet customers as they enter
- Give customers drink menus and answer their questions regarding ingredients
- Take orders while paying attention to details (e.g. preferences of coffee blend, dairy and sugar ratios)
- Prepare beverages following recipes
- Serve beverages and prepared food, like cookies, pastries and muffins
- Receive and process payments (cash and credit cards)
- Keep the bar area clean
- Maintain stock of clean mugs and plates
- Check if brewing equipment operates properly and report any maintenance needs
- Comply with health and safety regulations
- Communicate customer feedback to managers and recommend new menu items

5) Waiter/Waitress responsibilities include greeting and serving customers, providing detailed information on menus, multi-tasking various front-of-the-house duties and collecting the bill. If you are able to perform well in fast-paced environments, we'd like to meet you. To be a successful Waiter or Waitress, you should be polite with our customers and make sure they enjoy their meals. You should also be a team player and be able to effectively communicate with our Kitchen Staff to make sure orders are accurate and delivered promptly.

Keep in mind that Waiter/Waitress duties may require working in shifts and/or occasionally during weekends and holidays.

Ultimately, it is the duty of our Waiters/Waitresses to provide an excellent overall dining experience for our guests.

You must be able to:

- Greet and escort customers to their tables
- Present menu and provide detailed information when asked (e.g. about portions, ingredients or potential food allergies)
- Prepare tables by setting up linens, silverware and glasses
- Inform customers about the day's specials
- Offer menu recommendations upon request
- Up-sell additional products when appropriate
- Take accurate food and drinks orders, using a POS ordering software, order slips or by memorization
- Check customers' IDs to ensure they meet minimum age requirements for consumption of alcoholic beverages
- Communicate order details to the Kitchen Staff
- Serve food and drink orders
- Check dishes and kitchenware for cleanliness and presentation and report any problems
- Arrange table settings and maintain a tidy dining area
- Deliver checks and collect bill payments
- Carry dirty plates, glasses and silverware to kitchen for cleaning

- Meet with restaurant staff to review daily specials, changes on the menu and service specifications for reservations (e.g. parties)
- Follow all relevant health department regulations
- Provide excellent customer service to guests

6) We are looking for a skilled Cook to prepare delicious meals according to menu. You will cook dishes that will delight our customers with their taste and timely delivery.

An excellent cook must be able to follow instructions in cooking and delivering well-prepared meals. They must be deft in moving around the kitchen and apt in multi-tasking. Experience in using various ingredients and cooking techniques is also important.

The goal is to help preserve and enhance our reputation so we can expand our clientele.

Your duties are to:

- Set up workstations with all needed ingredients and cooking equipment
- Prepare ingredients to use in cooking (chopping and peeling vegetables, cutting meat etc.)
- Cook food in various utensils or grillers
- Check food while cooking to stir or turn
- Ensure great presentation by dressing dishes before they are served
- Keep a sanitized and orderly environment in the kitchen
- Ensure all food and other items are stored properly
- Check quality of ingredients
- Monitor stock and place orders when there are shortages

7) We are looking for a Chef to join our team and prepare delicious meals for our customers.

Chef responsibilities include studying recipes, setting up menus and preparing high-quality dishes. You should be able to delegate tasks to kitchen staff to ensure meals are prepared in a timely manner. Also, you should be familiar with sanitation regulations. If you have experience with advanced cooking techniques and non-traditional ingredients, we'd like to meet you.

Ultimately, you'll prepare and deliver a complete menu that delights our guests.

The chef's responsibilities are to:

- Set up the kitchen with cooking utensils and equipment, like knives, pans and kitchen scales
- Study each recipe and gather all necessary ingredients
- Cook food in a timely manner
- Delegate tasks to kitchen staff
- Inform wait staff about daily specials
- Ensure appealing plate presentation
- Supervise Cooks and assist as needed
- Slightly modify recipes to meet customers' needs and requests (e.g. reduce salt, remove dairy)
- Monitor food stock and place orders
- Check freshness of food and discard out-of-date items
- Experiment with recipes and suggest new ingredients
- Ensure compliance with all health and safety regulations within the kitchen area

8) We are looking for a Restaurant Manager to lead all aspects of our business. You will deliver a high-quality menu and motivate our staff to provide excellent customer service.

Restaurant manager responsibilities include maintaining the restaurant's revenue, profitability and quality goals. You will ensure efficient restaurant operation, as well as maintain high production, productivity, quality, and customer-service standards.

To be successful in this role, you'll need management skills and experience in both front and back of the house. We want you to know how to oversee the dining room, check-in with customers and balance seating capacity. Back of the house management experience is also essential, as you'll hire qualified Cooks and Wait Staff, set work schedules, oversee food prep and make sure we comply with health and safety restaurant regulations.

We'll expect you to lead by example and uplift our staff during busy moments in our fast-paced environment. Ultimately, you will ensure our restaurant runs smoothly and customers have pleasant dining experiences.

The right candidate will:

- Coordinate daily Front of the House and Back of the House restaurant operations
- Deliver superior service and maximize customer satisfaction
- Respond efficiently and accurately to customer complaints
- Regularly review product quality and research new vendors
- Organize and supervise shifts
- Appraise staff performance and provide feedback to improve productivity
- Estimate future needs for goods, kitchen utensils and cleaning products
- Ensure compliance with sanitation and safety regulations
- Manage restaurant's good image and suggest ways to improve it

- Control operational costs and identify measures to cut waste
- Create detailed reports on weekly, monthly and annual revenues and expenses
- Promote the brand in the local community through word-of-mouth and restaurant events
- Recommend ways to reach a broader audience (e.g. discounts and social media ads)
- Train new and current employees on proper customer service practices
- Implement policies and protocols that will maintain future restaurant operations

9) Dishwasher responsibilities include collecting used dishes, plates and utensils, loading washing machines and stacking washed items appropriately. If you want to kickstart your career in the restaurant industry and be part of the behind-the-scenes operations, we'd like to meet you. Note that this role requires working in shifts and, occasionally, during evenings or weekends.

Ultimately, you'll help provide an unforgettable dining experience for our customers.

You are required to:

- Collect used kitchenware from dining and kitchen areas
- Load and unload dishwashing machines
- Wash specific items by hand (e.g. wooden cutting boards, large pots and delicate china)
- Store clean dishes, glasses and equipment appropriately
- Set up workstations before meal prep begins
- Ensure there are always enough clean dishes, glasses and utensils, especially during peak hours
- Maintain cleaning supplies stock (e.g. detergents) and place orders when necessary
- Check washing machines' operation and promptly report any technical/performance issues
- Remove garbage regularly
- Sanitize the kitchen area, including the floor

10) We are looking for a reliable Hotel concierge to work at the main entrance desk of our hotel. You will be the first to meet our customers so the first impression of our hotel depends on your friendliness and efficiency.

The ideal candidate will be a smart and trustworthy individual able to provide customers with a warm greeting and handle all incoming requests. In addition, you will be responsible to protect the hotel and its residents by monitoring who comes in and out of our premises.

The goal is to contribute to an overall pleasant customer experience to increase our reputation and ensure sustainable growth.

You will have to:

- Welcome customers upon entrance and confirm reservations
- Act as the point of reference for guests who need assistance or information and attend to their wishes and requirements
- Understand customer's needs and provide them with personalized solutions by suggesting activities and facilities provided by the hotel
- Acquire extensive knowledge of the premises and the nearby venues and businesses to make the most suitable recommendations
- Arrange events, excursions, transportation etc. upon request from hotel residents
- Answer the phone and make reservations, take and distribute messages or mail and redirect calls
- Respond to complaints and find the appropriate solution

11) We are looking for an experienced Financial Accountant to monitor all financial data and prepare accurate statements for our company.

Financial Accountant responsibilities include budgeting, managing tax payments and performing internal audits. You will act as a consultant for senior managers, conducting cost and revenues analyses. To be qualified for this role, you should have a degree in Accounting and relevant work experience.

Ultimately, you will ensure all our accounting transactions comply with the law and support our company's investments.

You are to:

- Gather and monitor financial data (e.g. sales revenues and liabilities)
- Prepare monthly, quarterly and annual statements (balance sheets and income statements)
- Forecast costs and revenues
- Manage tax payments
- Organize internal audits
- Prepare budgets (for the entire company and by department)
- Monitor and report on accounting discrepancies
- Conduct detailed risk analyses to assess potential investments
- Analyze financial trends
- Perform month-end and year-end close processes

12) We are looking for a professional Housekeeper able of attending to our facilities with integrity and attention to detail.

The goal is to create a clean and orderly environment for our guests that will become a critical factor in maintaining and strengthening our reputation.

Your duties are to:

- Perform a variety of cleaning activities such as sweeping, mopping, dusting and polishing
- Ensure all rooms are cared for and inspected according to standards
- Protect equipment and make sure there are no inadequacies
- Notify superiors on any damages, deficits and disturbances
- Deal with reasonable complaints/requests with professionalism and patience
- Check stocking levels of all consumables and replace when appropriate
- Adhere strictly to rules regarding health and safety and be aware of any company-related practices

13) As a Receptionist, you will be the first point of contact for our company. Our Receptionist's duties include offering administrative support across the organization. You will welcome guests and greet people who visit the business. You will also coordinate front-desk activities, including distributing correspondence and redirecting phone calls.

To be successful as a Receptionist, you should have a pleasant personality, as this is also a customer service role. You should also be able to deal with emergencies in a timely and effective manner, while streamlining office operations. Multitasking and stress management skills are essential for this position. This role may require working in shifts, so flexibility is a plus.

Ultimately, a Receptionist's duties and responsibilities are to ensure the front desk welcomes guests positively, and executes all administrative tasks to the highest quality standards.

Your duties are to:

- Greet and welcome guests as soon as they arrive at the office
- Direct visitors to the appropriate person and office
- Answer, screen and forward incoming phone calls
- Ensure reception area is tidy and presentable, with all necessary stationery and material (e.g. pens, forms and brochures)
- Provide basic and accurate information in-person and via phone/email
- Receive, sort and distribute daily mail/deliveries
- Maintain office security by following safety procedures and controlling access via the reception desk (monitor logbook, issue visitor badges)
- Order front office supplies and keep inventory of stock
- Update calendars and schedule meetings
- Arrange travel and accommodations, and prepare vouchers
- Keep updated records of office expenses and costs
- Perform other clerical receptionist duties such as filing, photocopying, transcribing and faxing

14) Car rental agencies typically rent cars to clients who need automobiles for only a short period of time. When it comes to renting out these cars, the car rental agent is considered the front line for fast and friendly customer service. Agents not only rent cars to clients, but also they may offer them other types of products, such as car upgrades, GPS systems or additional insurance.

Although the car rental agent's primary job is to process paperwork and collect money from clients, agents often have a lot of other duties they perform as well. Car rental agents typically have the task of greeting clients as they arrive, answering the telephone, handling client questions or complaints and working to resolve overdue car rentals. In some cases, they may also be responsible for ensuring the cars are clean, full of gas and ready for the next client.

Car rental agents must typically have a high school diploma or the equivalent of a GED. But there is usually no formal training required. Because the rental agreement and other forms are generated by computer, applicants should have a working knowledge of computers and proficient data entry skills.

Because most clients who need to rent a car are either traveling or having their own car repaired, most car rental agencies are conveniently located near airport terminals, bus and train stations or auto repair shops. Buildings are generally well-lit to attract the attention of arriving passengers, and agents are required to maintain a calm and professional manner at all times, even when dealing with an irate customer. Car rental agencies are typically busy year-round, and many are open 24/7 to service travel schedules, so agents may be required to work nights, weekends and during holidays.

15) Flight attendants provide personal services to ensure the safety and comfort of airline passengers.

Flight attendants typically do the following:

- Attend preflight briefings on details of the flight
- Ensure that adequate supplies of refreshments and emergency equipment are on board
- Assist in cleaning the cabin between flights
- Demonstrate the use of safety and emergency equipment
- Ensure all passengers have seatbelts fastened and ensure other safety requirements are met
- Serve, and sometimes sell, beverages, meals, or snacks
- Take care of passengers' needs, particularly those with special needs
- Reassure passengers during flight, such as when the aircraft hits turbulence

- Administer first aid to passengers or coordinate first aid efforts, when needed
- Direct passengers in case of emergency

Airlines are required by law to provide flight attendants for the safety and security of passengers. The primary job of flight attendants is to keep passengers safe and to ensure that everyone follows security regulations. Flight attendants also try to make flights comfortable and enjoyable for passengers.

About 1 hour before takeoff, the captain (pilot) informs attendants about evacuation procedures, the length of the flight, and weather conditions. Flight attendants must ensure that emergency equipment is working, the cabin is clean, and there is an adequate supply of food and beverages on board. Flight attendants greet passengers as they board the aircraft and direct them to their seats, assisting as needed.

Before the plane takes off, flight attendants instruct all passengers on the use of safety equipment, either by playing a video recording or demonstrating its use in person. They also ensure that seatbelts are fastened, seats are locked in the upright position, and all carry-on items are properly stowed in accordance with federal law and company policy.

A flight attendant's most important responsibility, however, is to help passengers in the event of an emergency. This responsibility ranges from dealing with unruly passengers to performing first aid, fighting fires, and directing evacuations. Flight attendants also answer questions about the flight, attend to passengers with special needs, help anyone else needing assistance, and generally assist all passengers as needed.

Before the plane lands, flight attendants once again ensure that seatbelts are fastened, seats are locked in the upright position, and all carry-on items are properly stowed.

Before they leave the plane, flight attendants take inventory of headsets, alcoholic beverages, and payments. They also submit reports to the airline company on the condition of the cabin, as well as on any medical problems that may have occurred during the flight.

16) A tour guide's duties depend on their location and employer. If they are self-employed, they will usually give tours of publicly accessible travel destinations like national parks or nature attractions. Those who are employed by a visitor's bureau or corporation offer tours of cities, industrial locations, or other points of interest. The three main areas of specialization within the guiding industry are historical tour guiding, corporate tour guiding, and nature or eco-tour guiding.

Historical tour guides lead groups of visitors to national monuments, historical sites, historical districts, religious or archaeological sites, and museums. These guides are well-versed in the history of the site or monument. They offer visitors an interesting description of the location, including its history and what effect it has had on modern society. In addition, they answer visitor questions and keep the tour organized, efficient, and safe.

Corporate tour guides are employed by large companies that are usually a well-known corporation or travel destination, though non-profit organizations often require guides as well. They lead groups through factories, describing the manufacturing process or history and mission of the business. Theme parks often employ tour guides who lead visitors on tours of a museum within the park that documents the company's history of accomplishments. Guides may also work in zoos, wildlife refuges, safari parks, or animal reserves, enlightening visitors on animal behaviour and the goals of the company.

Nature tour guides lead groups to natural attractions, national parks, and other outdoor locations where wildlife and scenic locations are the focus of the tour. These guides are experts in the natural sciences and have the ability to engage visitors with their knowledge of biology, geology, and the history of the location. An increasingly popular area of the industry is eco-touring. The goal of the eco-tour guide is to lead a small group of individuals to an often protected but scenic natural area while having little or no impact on the environment. Visitors are offered insight on the environmental impact of human actions as guides attempt to foster a general appreciation of the natural habitat.

Regardless of the specialization of the tour guide, some fundamental responsibilities apply to all positions. Their primary responsibility is to make sure the tour is as safe as possible for the entire group.

17) An Event Coordinator is responsible for coordinating events, including planning menus, booking musicians, putting up decorations, ordering flowers, hiring bartenders, and ensuring the event runs smoothly.

The duties are to:

- Coordinate details of events such as conferences, weddings, birthdays, anniversaries, charity events, surprise parties, trade shows, sales meetings, business meetings, employee appreciation events and virtual events.
- Calculate budgets and ensure they are adhered to.
- Book talent, including musicians, bands, and disc jockeys.
- Select chefs or catering companies to prepare food for event.
- Sample food and select dishes for menus.
- Visit venue to plan layout of seating and decorations.
- Schedule speakers, vendors, and participants.
- Coordinate and monitor event timelines and ensure deadlines are met.
- Initiates, coordinates and/or participates in all efforts to publicize event.
- Edit and design promotional materials.
- Prepare presentations.
- Develop and oversee fundraising events.
- Negotiate and secure event space.
- Secure sponsorships.

- Work with printer and designer to develop event invitations.
- Create invitee list.
- Send out invitations and manage RSVP list.
- Hire staff to manage the event, including bouncers and security personnel.
- Manage correspondence.
- Coordinate event logistics, including registration and attendee tracking, presentation and materials support and pre- and post-event evaluations.
- Keep inventory of backdrops, projectors, computers, and other display materials.

18) If you've ever been on a package holiday, you'll remember the smiley, enthusiastic, tanned individual that met you at the airport and introduced you to the resort. This dynamic individual wasn't just a random weirdo off the street; it was a holiday representative.

Holiday representatives (holiday reps) are employed by companies that offer package holidays. Essentially, these guys provide help, support and guidance to tourists and act as the frontline representative of the holiday company.

At a basic level, holiday representatives are employed to make sure that all customers have a memorable and enjoyable holiday. It's all about providing first-class customer service and making sure that every tourist's experience provides full value for money.

If you enter this line of work, you'll be responsible for picking up holidaymakers from transport hubs, such as airports, ports and train stations, and then escorting them to the hotel or resort where they are staying.

Furthermore, you'll be in charge of conducting welcome meetings for guests and providing a brief overview of local amenities, attractions and activities.

Once you've taken guests to their accommodation, let them know about everything that they can do and sold them a few tours and excursions, it's not time to kick back and relax by the pool. You'll also be responsible for dealing with customer queries and resolving problems as and when they arise. As a holiday representative, you'll be the 'go-to' guy or gal for all the tourists in your jurisdiction.

To thrive in this industry, you'll need to be patient, friendly, well-organised and able to build strong customer relationships with tourists, as this will help to generate repeat business through invaluable word-of-mouth marketing.

19) To work as a Resort entertainer you'll need a skill or talent audiences will appreciate.

You don't need formal qualifications, but you may find it useful to have trained in music, dance or acting.

You could get paid or unpaid experience in various ways, like:

- taking part in open-mic spots or talent competitions
- working at a holiday centre or theme park
- performing in local clubs
- taking part in street performance or fringe festivals

You'll often have to pass auditions to get work. It may help to find an agent who can market your talents.

You'll need to be:

- talented in your chosen performance area
- friendly, outgoing and confident
- able to adapt your act to suit your audience
- energetic and determined to succeed
- able to accept direction and criticism

You'll work in places like theatres, holiday centres, hotels, cruise ships, community centres and clubs. You may also work at festivals, or in private homes (especially if you're a children's entertainer).

Your performance may include:

- singing
- stand-up comedy
- playing music
- tribute acts
- magic
- children's entertainment
- mime

You may specialise in one skill, or combine several to create an act. You could perform solo or as part of a group.

When not performing, you'll also spend time:

- finding and rehearsing new material for your act
- attending auditions
- looking after costumes or equipment
- dealing with your finances and administration
- promoting your act

If you work on a cruise ship or at a holiday centre, you may have extra duties like organising children's activities and looking after holidaymakers.

You might also combine performing with other types of work like teaching or running workshops for children or adults.

20) We are looking for a skilled HR Manager to oversee all aspects of Human Resources practices and processes. You will support business needs and ensure the proper implementation of company strategy and objectives.

The goal is to promote corporate values and enable business success through human resources management, including job design, recruitment, performance management, training & development, employment cycle changes, talent management, and facilities management services.

Human resource managers usually do the following:

- Develop and implement HR strategies and initiatives aligned with the overall business strategy
- Bridge management and employee relations by addressing demands, grievances or other issues
- Manage the recruitment and selection process
- Support current and future business needs through the development, engagement, motivation and preservation of human capital
- Develop and monitor overall HR strategies, systems, tactics and procedures across the organization
- Nurture a positive working environment
- Oversee and manage a performance appraisal system that drives high performance
- Maintain pay plan and benefits program
- Assess training needs to apply and monitor training programs
- Report to management and provide decision support through HR metrics
- Ensure legal compliance throughout human resource management

21) If you live and breathe marketing, we need to talk. We're looking for a flexible and versatile marketeer who will be responsible for the growth of our inbound sales channels.

A marketing manager is to:

- Develop strategies and tactics to get the word out about our company and drive qualified traffic to our front door
- Deploy successful marketing campaigns and own their implementation from ideation to execution
- Experiment with a variety of organic and paid acquisition channels – content creation, content curation, pay per click campaigns, event management, publicity, social media, lead generation campaigns, copywriting, performance analysis, and much more
- Produce valuable and engaging content for our website and blog that attracts and converts our target groups
- Build strategic relationships and partner with key industry players, agencies and vendors
- Be in charge of marketing budget and allocate/invest funds wisely
- Measure and report performance of marketing campaigns, gain insight and assess against goals

What is required:

- BS/MS degree in marketing or a related field
- Demonstrable experience in marketing together with the potential and attitude required to learn
- Proven experience in identifying target audiences and in creatively devising and leading across channels marketing campaigns that engage, educate and motivate
- Solid knowledge of website analytics tools (e.g., Google Analytics, NetInsight, Omniture, WebTrends)
- Experience in setting up and optimizing Google Adwords campaigns
- Numerically literate, comfortable working with numbers, making sense of metrics and processing figures with spreadsheets
- Good taste, a sense of aesthetics and a love for great copy and witty communication
- Up-to-date with the latest trends and best practices in online marketing and measurement

22) We are looking for an experienced Hotel Manager to oversee the daily operations of our hotel as well as provide strategic direction. You will plan and supervise the activities of an extensive and diverse workforce to ensure the smooth and profitable running of business.

It is important for the hotel manager to be involved in all aspects of the hotel operations. You will be just as responsible for dealing with complaints as for strategizing and preparing reports. You will be a key person of reference for employees and clients as well as external vendors.

The hotel manager must be able to guide the employees to work as a well-functioning team. Therefore, the ideal candidate will be a team player and an effective leader, able to set examples and foster a climate of cooperation.

The goal is to enhance customer dedication and expand our clientele by strengthening our hotel's reputation.

The right candidate must be able to:

- Supervise work at all levels (receptionists, kitchen staff, maids, office employees etc.) and set clear objectives
- Plan activities and allocate responsibilities to achieve the most efficient operating model
- Manage budgets/expenses, analyze and interpret financial information and monitor sales and profits
- Develop and implement an intuitive and efficient marketing strategy to promote the hotel's services
- Communicate with customers when appropriate (welcome them in the facilities, address their complaints, find solutions to problems, offer information etc.)
- Deal with maintenance issues, shortages in staff or equipment, renovations etc.
- Collaborate with external parties such as suppliers, travel agencies, event/conference planners etc.
- Inspect facilities regularly and enforce strict compliance with health and safety standards

What is important to receive the job:

- Proven experience as Hotel Manager or relevant role

- Fluency in English; knowledge of other languages is a plus
- Understanding of all hotel management best practices and relevant laws and guidelines
- Working knowledge of MS Office; knowledge of hotel management software (PMS) is an advantage
- Excellent customer service skills as well as a business mindset
- Demonstrable aptitude in decision-making and problem-solving
- Reliable with an ability to multi-task and work well under pressure
- Outstanding leadership skills and a great attention to detail
- Degree in Business Administration, Hotel/Hospitality Management or relevant field

23) We are looking for a Host or Hostess to join our team and be the first point of contact for our guests.

Host/Hostess responsibilities include greeting guests, providing accurate wait times and escorting customers to the dining and bar areas. For this role, you should have solid organizational and people skills to make sure our guests have a positive dining experience from the moment they arrive till their departure. You should also be available to work in shifts.

Ultimately, you'll ensure we provide excellent customer service and a pleasant dining experience to our guests.

You are to:

- Welcome guests to the venue
- Provide accurate wait times and monitor waiting lists
- Manage reservations
- Escort customers to assigned dining or bar areas
- Provide menus and announce Waiter/Waitress's name
- Greet customers upon their departure
- Coordinate with wait staff about available seating options
- Maintain a clean reception area
- Cater to guests who require extra attention (e.g. children, elderly)
- Answer incoming calls and address customers' queries
- Assist wait staff as needed

Requirements

- Previous work experience as a Host/Hostess or Waiter/Waitress
- Understanding of restaurant etiquette
- Familiarity with health and safety regulations
- Experience in managing reservations
- Demonstrable customer-service skills
- Excellent communication skills (via phone and in-person)
- Strong organizational skills with the ability to monitor the entire dining and bar area
- Availability to work in shifts as needed
- Good physical condition to walk and stand during an entire shift
- High school diploma; hospitality certification is a plus

24) Most people think that hotels alone belong to the hospitality industry, but hotels are only one sector of this industry. Many forms of transportation that cater to tourists are also part of this business world. For example, this niche includes airlines, cruise ships and even fancier trains. Restaurants, general tourism and event planning also belong to this niche.

Some of these businesses partially belong to the hospitality industry. For example, a fast food restaurant would be considered convenient. A restaurant that provides fancy food with amazing service would be providing a hospitality service.

Regardless of the business, this industry relies heavily on providing an excellent level of service. Customers are visiting the business to get away from their troubles. A bad experience might keep them from returning ever again. Brand loyalty is very important to these customers, so the associated companies do their best to provide the best service.

Companies hire employees based on skill and behavior. Most of these employees are great with customers, and they can flawlessly give the customer what he or she needs.

25) Another defining aspect of the hospitality industry is its theme. This doesn't apply to every business in this industry, but many of them use a certain theme to attract customers. For example, a fancy restaurant might have a Mediterranean theme to attract customers who like that type of food and atmosphere.

Not only does this set the business apart from competitors, but it also allows customers to judge the business on another level. Hospitality businesses that provide an authentic theme are often appreciated more than general hospitality businesses. If the above restaurant cooks authentic Mediterranean cuisine and uses the proper decorating elements, then this will make customers happy and more willing to visit the business.

A hospitality business doesn't need a theme, but the vast majority of them use one because customers love themed businesses.

While this is a very broad industry that can incorporate many different businesses, there are some defining elements that set it apart from similar businesses. Not only do these companies focus on service and luxury, but they also depend on disposable income and giving customers what they want. The broad-reaching hospitality industry ensures that every customer is happy because brand loyalty is essential.

26) According to the 2009 Trends & Statistics survey by the British Hospitality Association (BHA), around 1.9 million people now work in the industry. The chances are, if you're reading this, you're one of them. You probably also know exactly why your industry is so popular, and why so many people want to work in it. Yes, the shifts can be long and tiring, but you'll rarely find someone with a hospitality job who doesn't have a passion for it

You make people's day! Whether you're a concierge in a hotel, or a kitchen porter working behind the scenes, or even if you're involved in the management of a hospitality business, every time you come into work you're making someone's day that little bit better. Your business is all about people. It's not about widgets or spreadsheets; it's about making people happy

As well as being a people-oriented industry, hospitality is creative. You are creating a product — be that food, drink, or an experience — and there's always scope to dream up new ways of making it more enjoyable for your customers.

27) It opens a door to the world

Every country in the world has a hospitality industry, and the skills you learn here are readily transferable, meaning that a career in hospitality can very easily be the key to discovering new countries, new culture and new people. There's no need to get stuck. There is such enormous scope within the hospitality industry that there's never any need for you to get stuck in one niche. You could very easily stay with the same employer and in the space of a few years, move between receptionist jobs, reservations manager to concierge.

You can take on early responsibility

Just as there is the potential for rapid horizontal movement, you can also make your way up the ladder very quickly in hospitality. If you work hard, acquire your qualifications, get on with customers and colleagues, and show initiative, very soon, you'll find yourself in a senior position managing people and projects.

If you're the sort of person who likes getting up at the same time in the morning, having the same breakfast, putting on a suit and tie, and then catching the same train into the same office, day after day after day, then hospitality probably isn't for you. It involves a great deal of variety, not only in terms of the hours you work, but also the work you do during those hours.

28) Clear route in

There is a clear set of hospitality qualifications that are accepted across the industry and there are hundreds of places up and down the country where you can train to achieve those qualifications. You can find out more about getting qualified in our dedicated training section.

Springboard, the hospitality charity, can help you with entry-level qualifications, or you can contact the National Skills Academy for Hospitality to find out about their accredited courses.

Get Great perks

If you work in an office then the perks probably don't go much further than a dismal Christmas party with cheap drinks, dire music and everyone looking a bit awkward. In hospitality things are different. After all, we're here to help our customers have fun, so we can also make sure we share some of that fun with each other in the form of employee perks. Rubbing shoulders with celebrities and gourmet meals are just some of the perks those in hotel jobs could enjoy.

Work in Great atmosphere

In any workplace, there are always colleagues you don't get on with, and one or two who are a bit unfriendly, but the good news is that not many work in hospitality. We don't hire people who are unfriendly to our customers, which is why the hospitality industry contains some of the most vibrant, lively and fun people you'll ever meet.

29) Job interviewing never seems to get any easier - even when you have gone on more interviews than you can count. You are always meeting new people, having to sell yourself and your skills, and often getting the third degree about what you know or don't know. And, you have to stay upbeat and enthusiastic throughout each interview.

That said, there are ways to make a job interview much less stressful.

Invest a little time prior to the interview getting ready and it will be much easier to handle. The key to effective interviewing is to project confidence, stay positive, and be able to share examples of your workplace skills and your qualifications for the job.

Brush up your communication skills, so you can speak clearly and concisely about the assets you have to offer the employer. Take the time to work on your interview skills - effective interviewing will help you get hired.

With some advance preparation, you'll be able to nail the interview and showcase the experience that makes you the ideal candidate for the company's next new employee.

30) Organisations look to hire people with similar values to those of the company culture. Researching the company before an interview will give you an insight into the organisation's future goals and plans and being able to discuss these points will make you seem like a long-term investment to your future employer. The following interview preparation tips will give you a guide as to which aspect of the company should be researched:

Company financials: Check the company website. Doing a Google search can also uncover the current state of the company. Have they gone through a merger? - or have they expanded recently? LinkedIn is also a good source of information.

Culture: Look at LinkedIn and Facebook or check Google reviews for comments by current or former employees.

Executive team: Look through the company website to research the company hierarchy and find out who the executives are.

Competitors: Find out who the company's main competitors are and look into the websites of organisations in the same industry.

If you're wondering how to dress for an interview, you're not alone. Wearing the right clothes to the interview won't get you the job, but wearing the wrong clothes will sink any chances of impressing the interviewer.

There is one rule that stands above all: Dress professionally. Wear business attire appropriate for the role, while still making sure you feel comfortable.

5. Індивідуальні завдання Тематика презентацій.

1. Well-paid jobs in Hospitality industry
2. Window seat or aisle: pros / cons
3. Check-in information for passengers (domestic / international flights)
4. Safety advice aboard the plane
5. Cabin crew training
6. Presentation of a hotel (location, facilities etc)
7. Sightseeing in Cracow
8. History of Cracow
9. Conference equipment description
10. Plan a two-week rail trip around five countries
11. Tips on job interviews
12. Landscapes of New Zealand
13. Amazing facts about New Zealand
14. Australia – continent of diversity
15. Booking procedure (confirming/changing)
16. Special interest tours
17. Winter holiday activities
18. Ski resort jobs
19. Bukovel as a ski resort
20. Events programme presentation
21. Ecotourism in Thailand
22. Thailand – land of smiles
23. Trekking in Thailand
24. Medical equipment for your trip
25. Upselling in hotels
26. Climate of Ukraine
27. Weather forecast for tomorrow
28. History of Mexico
29. Types of tourists
30. Tourism development project

6. Програмові вимоги до екзамену.

Розмовні теми

1. Check-in information for passengers (domestic / international flights)
2. Safety advice aboard the plane
3. Sightseeing in Cracow
4. Conference equipment description
5. Tips on job interviews
6. Landscapes of New Zealand
7. Amazing facts about New Zealand
8. A special interest tour
9. Winter holiday activities
10. Bukovel as a ski resort
11. Ecotourism in Thailand
12. Thailand – land of smiles
13. Climate of Ukraine
14. Weather forecast for tomorrow
15. Tourism development project

Граматичні теми

1. The Present Simple Tense
2. The Present Continuous Tense
3. The Present Perfect Tense
4. The Past Simple Tense
5. The Future Simple Tense

6. The Article
7. Conditional I
8. Conditional II
9. Modals of obligation, suggestion and recommendation
10. Present tenses as future
11. The passive
12. Degrees of comparison of the adjectives
13. Usage of tenses for predictions and intentions
14. Countable and uncountable nouns
15. Quantifiers with countable and uncountable nouns

7. Тести.

1. Ms. Sarah Rachel Jones.
A a full name with title
B a nickname
C a full name without a title
D a family name

2. They're my classmates. … names are Noriko and Kate.
A Our
B Your
C Their
D Her

3. Who … the men over there, Andy?
A is
B am
C are
D be

4. My husband … for a department store. He's a store manager .
A work
B works
C do work
D does works

5. Which films are funnier, horror films or …?
A comedies
B thrillers
C science fiction films
D documentary

6. My brother is on vacation now, but he … for a part-time job here.
A look
B looks
C looking
D is looking

7. Are you still living in San Francisko, Philip?
A Yes, he is. He loves it.
B No, I'm not. I'm living in Honolulu now.
C Yes, they are. They really love San Francisko.
D Yes, I do. I like it a lot.

8. I usually go out … my groupmates in my free time.
A around
B for
C with
D at

9. How often do you go swimming, Linda?
A I guess I'm OK.
B Once a week.
C About an hour.

D Not too good, actually.

10. We … to a rock concert last night.
A go
B goes
C went
D did went

11. Michael Charles Kennedy.
A a full name with title
B a nickname
C a full name without a title
D a family name

12. She's mysister. … name is Bess.
A Our
B Your
C Their
D Her

13. Who … the woman over there, Amy?
A is
B am
C are
D be

14. I … for a travel company and arrange tours. I'm atravel agent.
A work
B works
C do work
D does works

15. Which films are scarier, comedies or …?
A horror films
B thrillers
C science fiction films
D documentary

16. You look tired, Don. … late at night these days?
A Do you study
B Are you studying
C Does you study
D Are you study

17. Is your brother still working inHon Kong, Chris?
A Yes, he is. He loves it.
B No, I'm not. I'm living in Honolulu now.
C Yes, they are. They really love San Francisko.
D Yes, he does. He likes it a lot.

18. My sister usually gets up … 7 am … weekdays.
A around / in
B for / on
C with / at
D at / on

19. How well do you swim, Lisa?
A I guess I'm not very well.
B Once a week.
C About an hour.
D I almost never do.

20. I'm going to the stationery store to get some … .

A food
B birthday cards
C coffee
D t-shirts

21. Kate _____want to join the staff.
e. doesn't
f. don't
g. isn't
h. aren't

22. If you _____like people, this is not the career for you.
e. aren't
f. isn't
g. doesn't
h. don't

23. _____we too late to catch the train?
e. do
f. am
g. is
h. are

24. It_____one of the fastest-growing industries in the world.
e. is
f. are
g. does
h. do

25. It _____some exciting careers and a lot of job satisfaction.
e. offer
f. offers
g. offered
h. offering

26. Sorry, Mr. Smith _____out of office right now.
e. are
f. be
g. is
h. am

27. A chambermaid _____guestrooms every day.
e. cleans
f. organizes
g. manages
h. gives

28. A hotel manager_____all the hotelstaff.
e. serves
f. manages
g. cleans
h. finds

29. A concierge _____all the necessary information.
e. give
f. to give
g. are giving
h. gives

30. A marketing manager _____business for the hotel.
e. finds
f. is finding
g. find
h. found

31. A waiter/waitress _____guests in the restaurant.
e. informs
f. helps
g. serves
h. carries

32._____I right or wrong?
a. am
b. is
c. are
d. do

33. Would you like _____wine, madam?
a. any
b. a
c. some
d. much

33. Where … you from? – I … from Thailand.
A is / are
B are / am
C are / is
D be / am

34. She works for a large company. She builds houses. It's a great job!.
A She's a word processor.
B She's a teacher.
C She's a saleswoman
D She's an architect.

35. What … your father … ? – He's an engeneer.
A do / does
B do / do
C does / do
D - / do

36. I stay up … midnight … weekends.
A untill / on
B at / in
C early / on
D at / around

37. … is this jacket? - It's $499.
A How many
B What
C How much
D How far

38. Are there … good restaurants in your neighborhood?
A many
B some
C no
D any

39. How many phone calls … you make yesterday?
A did
B do
C does
D has

40. What does he … ? – He's pretty tall, with red hair.
A do

B look like
C looks
D like

42. _____the guests planning to stay here overnight?
a. are
b. is
c. am
d. do

43. _____you _____any professional skills?
a. are / having
b. do / have
c. does / have
d. is / having

44. Jane _____to the travel agent at the moment.
a. is talking
b. talks
c. talk
d. am talking

45. _____they _____to Florida next week?
a. do / travel
b. does / travel
c. are / travelling
d. is / travelling

46. The classes _____at 9 PM.
a. are starting
b. starts
c. to start
d. start

47. Can I have _____orange juice?
a. much
b. any
c. some
d. little

48. He _____his duties very well.
a. knows
b. know
c. is knowing
d. knowing

49. They_____a lot of souvenirs in The Carpathians last winter.
a. buy
b. are buying
c. buyed
d. bought

50. … anyone in your family … for a job now? – Yes, my sister is.
A Does / look
B Is / look
C Is / looking
D Do / looks

8. Список рекомендованої літератури.

3. Чорна М.М., Копчак Л.В. Professional Conversations for Tourism and Hospitality Industry /М.М. Чорна, Л.В. Копчак // Івано-Франківськ, 2014. – 60 с.
4. English for International Tourism Pre-Intermediate. Student's Book .Longman/Pearson Education Limited, 2003.
5. English for International Tourism Pre- Intermediate. Workbook.Longman/Pearson Education Limited, 2003.

«Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Англійська мова. 3 курс
старший викладач Копчак Л.В.

1. Назва дисципліни.

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Англійська мова. 3 курс (кількість годин для самостійної роботи – 96 год.: V семестр – 48, VI семестр – 48).

2. Мета самостійної роботи.

Оптимізувати процес оволодіння студентами іноземною мовою, активізувати їх пізнавальну діяльність у навчальному процесі, розвинути компетенції читання, письма та перекладу, підвищити ефективність опрацювання програми навчальної дисципліни.

3. Завдання самостійної роботи.

Розширення і поглиблення знань з дисципліни, що вивчається; розвиток мовних компетенцій в межах програми; розвиток вмінь роботи з допоміжною (довідковою літературою), лексикографічними джерелами та іншими реформаційними ресурсами; формування у студентів самостійності при виконанні запропонованих завдань; підвищення рівня володіння іноземною мовою як складовою майбутньої професії.

4. Завдання для самопідготовки.

Назва теми	Зміст роботи
1.Careers in tourism.	Workbook, P. 4-5. Ex. 1-3 Description of jobs and duties in tourism
2. Jobs and duties in hospitality industry. Question forms.	Workbook, P. 6. Ex. 4-6 Finding out personal information from your partner
3. Curriculum Vitaes and Cover letters.	Workbook, P. 7-8. Ex. 7-8 Prepare your CV and Cover letter
4. Interviewing procedure.	Prepare for your job interview
5. Destinations. Reasons for travelling.	Workbook, P. 9-10. Ex. 1 Description of the types of tourism
6. Describing a destination. Opposites.	Workbook, P. 10. Ex. 2 Description of five places to see in your city or area.
7. Tourism development in Ukraine. Present simple and present continuous.	Workbook, P. 11. Ex. 3 Prepare a topic „Development of tourism in Ukraine»
8. Preparing a presentation.	Workbook, P.12-13. Ex.4-5 Prepare a topic „Our city as a cultural holiday destination»
9. Hotel facilities. Have / got something done.	Workbook, P.14-15. Ex.1-3 Description of hotel facilities in a very expensive hotel.
10. Describing hotels. Making comparisons.	Workbook, P. 15-16. Ex.4-5. Compare three hotels in Ivano-Frankivsk.
11. Hotel inspection. Pronunciation: word stress.	Workbook, P. 17-18. Ex.6 -10. Write a description of the refurbished Royal Oak for a travel guide.
12. Tour operators.	Workbook, P. 19. Ex.1. Retelling the text «Tough times for Britain's holidaymakers».
13. Package holidays. Present perfect and past simple.	Workbook, P. 20-21. Ex.2 -4. Persuade a client to buy a package tour.
14. Dealing with complaints.	Workbook, P. 22-23. Ex.5-7. Write a letter of apology.
15. Dealing with guests. Describing people.	Workbook, P. 24-25. Ex.1. Retelling the text „Cloning the perfect hotelier»
16. Misunderstanding. Articles.	Workbook, P. 26-27. Ex.2, 4-6.
17. Communication problems. –ed / -ing adjectives.	Workbook, P. 26, 28. Ex.3, 7-8. Solve an overbooking problem.
18. Travel agencies. The word *Time.* Telephone language.	Workbook, P. 29-31. Ex.1-3. Take a telephone booking.
19. The Educational Report. The future.	Workbook, P. 31-32. Ex.4-5. Prepare an educational report.
20. A weekend break.	Workbook, P. 33. Ex.6.

	Reply to an enquiry.
21. Hotel reservation. Indirect questions.	Workbook, P. 34-36. Ex.1-5. Make a reservation.
22. Text messaging. Reported speech.	Workbook, P. 36-37. Ex.6-8. Take / send messages
23. Conferences and conventions.	Workbook, P. 38. Ex.9-10. Sell a conference venue to a client
24. Seeing the sights. Places of interest.	Workbook, P. 39-41. Ex.1-5. Recommend sights in our area.
25. Exhibitions. The passive.	Workbook, P. 42-43. Ex.6-7. Prepare a museum tour.
26. Getting around. Checking in. Compound nouns.	Workbook, P. 44-45. Ex.1-4. Give advice on driving in our country.
27. Holiday travel information. Modal verbs.	Workbook, P. 45-47. Ex.5-7. Hire a motorhome.
28. Eating out.	Workbook, P. 49-50. Ex.1-3. Prepare retelling the thext „Eating out in Paris»
29. Describing dishes. Countable and uncountable nouns.	Workbook, P. 51-52. Ex.4-7. Describe our national dishes.
30. Choosing a restaurant. Taking orders.	Workbook, P. 52-53. Ex.8-9. Recommend a restaurant. Take an order.

Тексти для перекладу

1. Marketing plays an important role in almost every industry sector. In its simplest form, it is about ensuring that customers' needs are met whilst maximising the profits of a company. A marketing manager's responsibilities can vary enormously, but will always have this as a central objective.

Daily tasks and duties will depend on the company size, structure and industry sector but may include:

- monitoring and analysing market trends
- studying competitors' products and services
- exploring ways of improving existing products and services, and increasing profitability
- identifying target markets and developing strategies to communicate with them.

Most marketing managers work 37 hours a week, between the hours of 9am and 6pm. As with many jobs with tight deadlines, they may be expected to work additional hours at certain times to ensure that targets are met. Some positions may require a lot of travel, particularly when working for an international company.

Salaries can range from around £25,000 a year for someone new to the role, to £40,000 or more for a senior manager.

2. Hotel managers are responsible for managing employees and for planning, marketing, coordinating and administering hotel services such as catering and accommodation facilities.

Specific duties and the amount of customer or staff contact vary according to the size of employer: hotel managers in larger organisations may be mostly office-based, whereas managers of smaller establishments often have frequent contact with both customers and employees. Typical responsibilities include:

- recruiting, training and supervising staff
- managing budgets
- maintaining statistical and financial records
- planning maintenance work, events and room bookings
- handling customer complaints and queries
- promoting and marketing the business
- ensuring compliance with health and safety legislation and licensing laws.

Rapid career progression into higher managerial roles is possible both within the UK and overseas.

3. Hotels and resorts rely on night auditors to reconcile daily revenue and expenses so that guests are correctly billed and credit card transactions get accurately recorded. As a night auditor, you also prepare reports used by management to analyze the performance of income-generating areas, such as catering and restaurants, and the occupancy by market segments, such as leisure, business and meetings. This key hotel position often leads the front-desk team and handles customer-service issues during the late shift.

Night auditors have responsibility to ensure guests have positive experiences. In addition to greeting them warmly and anticipating their needs, you answer their questions about dining, entertainment and directions. In your capacity as manger on duty, you use your judgment to resolve complaints and respond to requests. You may have responsibility for training the front-desk crew on customer service policy and phone etiquette.

4. As young people most of us have a pretty established comfort zone. At home with mom and dad, in a community that has known you for probably a good part of your life. You have your established, friends, activities, hangouts and

possibly jobs. We become comfortable in these daily roles and the idea of breaking out them can be scary and uncomfortable.

The problem is, you learn the most in uncomfortable, unfamiliar situations. In our daily routines, you know how to act and respond to people and your surroundings. Being in a new place, with different people, who hold different values and go about life differently (or not so differently you may find) strips all that familiarity away.

It can be scary, but once you figure out that you can connect with people despite differences, and you can navigate foreign environments, you become a smarter, more competent individual. Embrace the discomfort. Search for it, because it is helping you grow.

5. Traveling builds confidence. As you conquer the obstacles of figuring out how to use public transit in a foreign country, or asking for simple things in a grocery store, you are building a confidence and ability to adapt in foreign situations. I remember moving to a country where I spoke little to none of the language.

When I returned home, I moved across the country to a state where I had no family, friends or connections. The prospect of that move may have intimidated me before living abroad, but then I thought to myself, 'Well, if I can do it abroad in a completely foreign system, I will be just fine in a place where I at least share the language.'

You realize that you CAN do things, despite the obstacles and suddenly the obstacles seem less obstructive and more like welcomed challenges.

6. Toronto is a vibrant, exciting city with a multitude of sights to see and places to go. It is full of contrasts – the soaring glass and concrete towers of the commercial and financial heart of Canada and the parks and gardens of a host of «village-style» communities. The many virtues you have heard about Toronto are true: it is clean, it is safe and it is one of the world's greenest cities. Yet, as wonderful as these attributes are, they represent only half of the Toronto equation. Over the past two decades, Toronto has also evolved into one of the most diverse and one of the most cosmopolitan centres on the globe. You can go on a world tour just by visiting some of the huge variety of ethnic neighbourhoods, shop in some of the finest boutiques, entertain yourself with the best live theatre found anywhere, enjoy museums, art galleries and historic houses or marvel at Toronto's modern landmarks. Everyone who visits Toronto comes away with something different to say. And it's no wonder. We have got such a potpourri of treasures, pleasures and wonderful ways to pass the time. However, there is one thing everyone agrees on… *Toronto is a very special place.*

7. You will develop cultural sensitivity while travelling abroad. Being culturally sensitive is key in our globalizing world. It is not enough to say «people from X country are like this.» It is important to look for underlying values that may explain a certain behavior in order to practice cultural sensitivity. A good example is *»when I was in Spain«* (especially in the south), where they take a 2-3 hour siesta and lunch in the middle of their work day.

Many people view this cultural norm as the people just being lazy when it really has a lot more to do with the fact that historically Spaniards value family face time. Eating together as a family is more important to them than maximizing work time by scarfing a sandwich down at their desks.

Being aware of cultural values and norms is not only fascinating, but can help us understand international issues and conflicts, or even relate to the cultural norms of a foreign business partner. It is an important skill to be able to shift perspectives and see where someone else is coming from.

Cultural sensitivity will help you with your communication on both business and personal levels.

8. Manchester is the original modern city - the birthplace of everything from the Industrial Revolution and the computer to the football league and the co-operative movement. Manchester is all about the mix. In sport, we produce world-class stars. In music, the city has inspired some of the world's most iconic bands. In academia, Europe's biggest student popula**tion** study alongside Nobel prize-winners. And in culture we produce the world-renowned Manchester International Festival - one of Europe's most forward-thinking commissioning events.

Manchester is the gateway to the North of England - home to the Roman city of Chester, the port city of Liverpool, coastal resort of Blackpool and the wonders of the Lake District National Park. Manchester has direct flights to over 200 destinations, including many major European cities, and is a two-hour train journey from London.

9. Booking a luxury hotel shouldn't be complicated. The reservation process should be simple, and you should get all the help you need. This should apply whether you book directly with the hotel, or any other way (through the hotel's association such as *Relais & Chateaux*, or via a Virtuoso luxury travel agent, through a discounter like LuxuryLink, or through a booking site like Expedia or TripAdvisor (Intrigued by all the options? Discover 12 cool ways to get a luxury vacation for less.)

Who Wants to Wait to Check In or Check Out? Nothing's more frustrating than waiting on a long checkin line when you've spent the day just getting to the hotel. Luxury travelers hate to wait! Many hotels have taken a cue from the Apple Store, and have no checkin or checkout lines, but roving personnel who do it all on iPads. Once you've checked in, your luggage should take no more than 10 minutes to arrive in your room.

On checkout day, a luxury hotel should offer video or express checkout and quickly settle any discrepancies on your bill.

10. Luxury hotel guests should get the feeling that they are known and valued.

Luxury hotel guests should expect hotel personnel who greet guests with at least a smile at every encounter. And they should greet you by name if there's no one else to overhear.

Hotel housekeeping should be quiet, thorough, and dependable. A maid should never remove anything of yours, including empty shopping bags, ribbons and gift wrap, half-drunk water bottles, and wet shower caps. Nightly turndown service is essential.

Housekeeping should not use heavily ammoniated or other highly chemical-smelling cleaners or cheaply perfumed cleaning products. This applies not just to your room but to the hotel's corridors, common areas, and restaurants.

Maintenance personnel and handymen should appear at your room within minutes to attend to your locked safe, jammed coffee maker, or what ails you.

Gardeners and outdoor workers cannot interfere with a guest's enjoyment of the property. They should not criss-cross the lawn in front of your lounger, or work near your pool chaise. And leaf-blowers and the like have no place in a luxury hotel.

11. I am a hotel inspector. And these are the results of my inspection of the Sample Hotel.

Guest Room – Arrival. I entered the room which was spacious and bright. The large vestibule area contained the closet and a tall table which held the coffee service, lamp, ice bucket, and a complimentary bottle of water. I found a single staple sitting on the table near the lamp. The combination living room and bedroom area was a comfortable size. The temperature was set to 72 degrees, but it felt warmer. The air was blowing from the vent. The room did not smell unpleasant and the drapes and sheers were open, permitting a view of the balcony and the ocean. Some of the lights were turned on and the room was well lit. The coffee table was in the shape of books and was titled «History of Arts». The Bose radio was a nice feature, even though there were not many radio stations available. The internet hook up was on the desk, while a cable wire had to be obtained from the concierge. Underneath the left bedside table, I found an earring, nail clippings, a string and a dead moth left on the floor. Alongside the bed, in the middle of the carpeting, there was a piece of wire, perhaps two inches long. The headboard was dusty and there were smudges on the mirror over the desk.

12. I really enjoyed driving or walking around Bali and simply looking around. The island has incredible architecture wherever you look, especially in Ubud. Even a simple fence in Bali looks like a work of art, especially when it is surrounded by statues of animals. Balinese people also sell some amazing wooden sculptures, but the cost of shipping them back home is probably enormous.

Bali is famous for its traditional clothing for women. Almost every woman wears the same outfit in different colors and they look absolutely stunning!

The first time I saw a Balinese procession was on my way to downtown Ubud. The street was completely blocked by at least 50 people heading to a temple. As a result, the entire street was blocked. While the traffic jam was enormous, the kindness of the locals and their understanding was incredible. Everyone just waited patiently and smiled to each other while the procession passed.

Bali definitely relies on tourism, but the local people aren't pushy when it comes to tipping and don't seem to rip you off. When we rented a driver to take us on a tour around southern Bali, I asked to see Balinese jewelry being made. While the driver didn't know any shops that could show me, he had a cousin who just happened to be a jewelry maker. He made a few phone calls, took us to meet him and his friends, and they showed us everything. So nice of them!

13. It is suggested that you visit Thailand at least five times in your lifetime. As a backpacker, for your honeymoon, with the kids, to celebrate a milestone anniversary and then finally for the ultimate multi-generational holiday.

The humidity and heat hits, even more than the six-hour time difference, from the moment you land at Phuket International Airport. Temperatures average about 28°C and sometimes the rain is an actual blessing against the heat. Rain and humidity means you just need to go with the fuzzy holiday hair look folks. But if you're champing for some hot chill, then Thailand between March and May is your best bet. November to February sees the coolest temperatures of all.

From the moment you leave the airport the air is filled with flowery scents. While Thailand is well-known for that sense of Asian city congestion, exploring the Southern parts of Khao Sok National Park with a stay at Elephant Hills allowed a close-up look at some of the oldest evergreen rain forests in the world.

14. We used the acronym HEAT to help team members remember the four steps to follow when a customer complains. It's easy to remember, because it's likely you will take some HEAT until you turn things around. What is HEAT? I'm glad you asked.

Hear: The first step is to listen to the customer. Hear them out. Don't interrupt. Is it the problem with their meal or their room? Or is it that they are now running late? If the real problem is time, then that takes a different twist to your solution; you have to solve the problem fast.

Empathize: Empathy is defined as the ability to imagine oneself in another's place and understand the other's feelings, desires, ideas and actions. You have to articulate to the customer what they are feeling and validate it. «I understand how you feel, I'd be frustrated too.» Or, «I completely understand and if that happened to me, it would make me very upset.»

Apologize: This is a big one, and easy. It goes like this: «I'm sorry.» It can be that easy. To be more powerful, add a little of empathy. «I'm sorry for the inconvenience this has caused you. I'm really very sorry this happened.»

Take action: Going from apology to taking action should be seamless. The very next sentence out of your mouth should be what you're going to do about the customer's complaint. The customer deserves to know what is going to happen next and what they can expect.

15. Regardless of your business there will be the inevitable situation where a customer is dissatisfied with your product or service. It is a situation we never want to deal with but know we must. «There is a lady out front that is unhappy with her room service» is a term that no manager wants to hear from their employee but it does happen. So as any good manager we rush out to greet the upset guest and find out what the problem is.

Before we can make a decision as to what steps are needed in order to resolve the issue, we must seek out all the facts of the case. In an impartial way, speak with the customer to determine what happened and their impressions of why they believe they were wronged. Then do the same with your employee(s). Find out what steps may not have been taken. Do not hand-off the customer to someone else, take care of it yourself. Peace of mind comes easy to a customer when they know that the person to whom they addressed their concern will see the resolution to the end. Once the issue is satisfactorily resolved, personally contact the customer again for an after action report.

This has been the best way I found to turn a dissatisfied customer into a loyal repeat customer. And one that is appreciative of your efforts and actions.

16. In today's globalised economy, chances are that your target audience is spread across cultures and countries. While managing an international event, you will inevitably run into differences in language, culture, and even water taste. Catering to foreign attendees requires additional efforts on your part so the message doesn't get lost in translation. Here is what you should keep in mind when you take on the challenge of inviting guests from outside your country.

Establish the right tone from the get go. Research your target audience and the cultural background of your international attendees. Informative and to-the-point communication might be appreciated in the West, but is frowned upon in other cultures. Depending on who you're talking to, invitation and outreach might need to be personal or the opposite, follow a required hierarchy. Get familiar with the appropriate speech, and use specialised consultants if necessary.

Are you doing enough to make your guests feel at home? Reach to them even before their journey starts. Consider anything that will lessen the stress of traveling, especially if they're flying for long hours – and in coach! Put yourself in their shoes. *How do I get to the hotel? To the venue? Where's the nearest Starbucks?* For extra points, provide this information in their own language.

17. If your hotel is in an area that has a distinct peak season, you are well aware of what it means to deal with the chaos of bookings around that time. Hotels usually overbook rooms, expecting some cancellations.

There are many drawbacks to overbooking. Whether the tourist draw is a large cultural event, music festival or simply high season for visitors, the number of cancelations is not guaranteed, and overbooking your hotel can look bad for business and customer experience.

While overbooked airlines usually compensate guests with cash or a flight upgrade, there is little that can be done to the guest waiting at the front desk apart from driving them to your competitor's lodging, which could spell bad news for business.

While there are many reasons to avoid overbooking, the practice also has a few benefits. Overbooking may actually help your hotel in a few ways to pool in more revenues.

It is important to understand your market and your customers before attempting to overbook your property. And do not forget, the customer is a king and will have the last word, especially in the case of overbooking.

18. ECTAA is the Group of national travel agents' and tour operators' associations within the EU. It actively cooperates with European Union institutions and international organizations to ensure that their interests and special requirements are taken into consideration. ECTAA was founded in 1961 at Bad Kreuznach (Federal Republic of Germany) by the national associations of travel agents and tour operators of the 6 founding Member States of the Common Market. Other national associations joined ECTAA with the successive enlargements of the European Union. ECTAA now represents the national associations of travel agents and tour operators of 27 EU Member States, of 2 EU accession countries as well Switzerland and Norway, and 3 international Members .

ECTAA was founded in 1961 at Bad Kreuznach (Federal Republic of Germany) by the national associations of travel agents and tour operators of the 6 founding Member States of the Common Market. Other national associations joined EC ECTAA now represents the national associations of travel agents and tour operators of 27 EU Member States, of 2 EU accession countries as well as Switzerland and Norway. In addition, there are three international Members from Tunisia, Morocco and Israel.

19. I have been raving about Dubai since our return to Sydney on Christmas Day. Thank you to everyone for answering my questions and helping me plan our trip. Here is a first timer's view of Dubai. We stayed 6 nights at the Atlantis the Palm, 4 nights at Mina A Salam and 3 nights at Westin Abu Dhabi.

I loved the look and feel of luxury. Hotels and malls just oozed opulence. 5 stars actually felt like 7 stars when compared to the so called 5 star hotels we have in Sydney. I felt like I was very much living it up with the rich and famous.

The service was just impeccable. In the restaurants, within 30 sec of putting down a dirty napkin, it was replaced. Hotel staff seemed to know instinctively what I wanted. Odd but strangely true.

The weather was perfect in Dubai, 25 deg with little humidity.

I liked the multicultural feel of Dubai. I did not feel out of place at all and everyone spoke English.

I felt safe in Dubai. I felt safer in Dubai than In Sydney! People in general were polite.
Everything is so clean.
There was a great variety of foods in the restaurants, and high quality food as well.
Taxis and in general, transport was cheap. We pay about 4 times the price for the same distance in Sydney.

20. Dubrovnik is a picturesque city – and the main shooting location for King's Landing in HBO's Game Of Thrones – Dubrovnik's terracotta rooftops tumble down to the blue Adriatic. Among them there's lots to enjoy, from drinking fresh pilsner in the bars of the old town to a visit to an ancient (still working) apothecary at the Dubrovnik monastery. For history, it's also worth visiting the Homeland War Museum, which you can combine with a cable car ride to the top of Mount Srdj Also, the Museum of Modern Art is excellent. Culinary indulgences can be found at acclaimed restaurants such as 360°, while beach-side bar and club Banje is among the swankiest of the city's cocktail hangouts.

Dubrovnik isn't short of accommodation choices but having your own apartment to go back to as an escape from the tourist bustle of the old town is a good choice. »Butterfly Services» has a range of boutique apartments and villas, some from €50 a night.

21. To book a reservation online:
1. Go to Marriott.com and sign in if you are a Rewards member;
2. In the «Find a Hotel» box, enter your stay information;
3. Select «Find» to open search results; a list of available hotels will display with the lowest available rate;
4. To find the rates and room types for a specific hotel, select «View Rates»;
5. Select the rate and room type you want; your Reservation Details page will open;
6. Review details and enter any room preferences, then select «Continue»;
7. If you have not signed in as a Rewards member, a box will appear where you can sign in; if you are not a member, close the box or continue as a guest. However, if you have selected a Member Rate you will need to either sign in or join the Marriott Rewards program.
8. Once you have entered your information, select «Book now» to complete the reservation;
9. Your confirmation number will display and an email confirmation will be sent to the address you provided. If you need additional assistance, call Customer Care at 800-721-7033 (toll-free in the U.S. and Canada), or contact a worldwide reservation center nearest you.

22. This hotel was elegant, clean, bright and very conveniently located. 2 blocks from MacDonalds and 2 min. from Superstore/starbucks etc, it was perfect in that way. The rooms were super clean. They smelled fresh and the bathrooms were the same. Nice new, white tubs and sinks. Granite countertops, TV, Big closet space. This was perfect for us. Having kids is always a challenge when your traveling, but the staff was helpful offering to bring us a crib to make the baby more comfy. We will book here every time we come to Nanaimo from Campbell River for sure.

Ode the General Manager of the Grand Hotel called my wife a liar when my wife found a Frog in the pool where my wife and kids were going to go for a swim. He proceeded to berade me and tell me that he was a biology major and that I did not know what a frog was! Ode should know that treating customers like this is not a good business practice especially in a small town like Nanaimo. As for the rest of the staff, they were polite and pleasant to deal with.

23. We can supply very specific facilities and services for a successful convention, conference, product launch or meeting. We meet your requirements through a network of more than 310 hotels across the world designed to accommodate large events with more than 250 guests. They offer various meeting spaces (including auditoriums, plenary rooms and versatile modular meeting rooms) and plenty of guest rooms.

Our hotels are in strategic locations (close to airports and business centres), in attractive destinations with easy access for large groups of guests. And to help you stay within your budget, our hotels range from luxury to budget.

Our expert staff will help you decide on the right spaces for your event and define a varied, original catering offer in line with your programme.

Our staff offer end-to-end support, from welcoming meeting participants and providing the technical support you need throughout your event. An event coordinator will help you throughout to coordinate various roles and make sure everything runs smoothly.

24. Visitors love coming to London because of the wide variety of things to do and places to visit in London. You can expect all and any passions and interests to be entertained with a range of unique landmarks, museums and monuments in this historic city.

London's newest attraction, the ArcelorMittal Orbit, has now become one of the most iconic places to visit for both its curious structure and its views over London. With two observation platforms, visitors can overlook the Olympic Park, which hosted the 2012 Olympic Games, and enjoy a panorama over East London and the City. In the summer the Orbit even hosts a bar so you can catch the sunset with a drink; one of the best ways to spend a long warm evening.

If you're looking for places to visit in London with your family London Zoo is one of the most popular attractions for a day out with the kids. With over 12,000 wild animals – gorillas, tigers and meerkats to name a few – London Zoo is the world's oldest historic zoo and is dedicated to preserving all manner of wildlife and species. There are a range of exhibits

from Into Africa and Butterfly Paradise where you can discover some of the world's most unusual animals – the kids will love it!

25. Along the River Thames there are plenty of things to do and places to visit, including the historic HMS Belfast which is docked on the South Bank. Jump aboard and learn about the role she played in wartime history and experience what life was like on deck. The Shakespeare's Globe Theatre is another must-see on your trip to London to discover the works and life of the famous Bard. Join in on a tour of this reconstructed Elizabethan open-air playhouse and go backstage to see what goes into making a Shakespearean play.

When the sun is out, a trip out to the Royal Botanical Kew Gardens is worth it! Walk around the 121 hectares of exotic oases in the quiet and rural West London which provides a relaxing break from the bustle of the inner city. Climb up the Treetop Walk and through the Nature Trails and Rose Gardens and you'll see why Kew Gardens is considered one of the top places to visit in London.

26. Amsterdam is a world-class international transport hub and there are countless ways of getting into the city. Many travellers fly into the award-winning Amsterdam Airport Schiphol, while hopping on a train is also a great option.

Amsterdam boasts an impressive public transport network including metros, buses, trams, ferries and trains to help you get around the capital. You can save money on travel with the *I amsterdam City Card*, which offers unlimited use of the GVB public transport system for 24, 48 or 72 hours. And before you see the sights, you can plan your journey with the excellent apps designed to help you find your way around the city.

Coaches will be prohibited in the inner city of Amsterdam.

In Amsterdam and throughout the Netherlands, the public transport chip card (OV-chipkaart) is used for travel on trams, buses, metros and trains.

In order to drive a car in the Netherlands you'll need to be over 18 years of age, carry a valid driving licence and have third party insurance.

You won't have to be here for long to realise that cycling is an integral part of Amsterdam life. Parents on bikes loaded with children and shopping, business people heading to a meeting, friends off for a night on the town; they all rely on their trusty bike to weave their way quickly and easily through the city.

27. Getting around New York City can be very easy or you can make it quite adventuresome.

Here are the various ways of getting around, their prices, and their advantages and disadvantages.

Taxi is probably the best method to get around New York City if you are in a group of 2-4 people, but it's not always the fastest. NYC is notorious for traffic, and you can get stuck in it in a taxi. You can easily get anywhere in Manhattan for no more than $10 - $15, split between a group, this is not much more than a subway ride ($2.25 per person), and it eliminates your chances of getting lost.

If traveling solo or in a small group, a new online platform, «Cab With Me» allows New Yorkers to find other people nearby with whom they can share the taxi and save money.

New York City is the world's greatest walking city. All five boroughs can be explored on foot, but Manhattan is probably the easiest and most popular for pedestrians.

Besides walking, subway is the most economical way to travel, and the fastest. MIllions of people use it every day, and it runs 24 hours a day, 7 days a week, 365 days a year.

You can also use the bus system for cheap «un-narrated tours» of NYC! Buses, like taxis are subject to traffic jams, and they make frequent stops. Hop-On-Hop-Off (HOHO) buses are great for those who want to get a general survey of city sights, but they are not useful as reguarl transportation.

28. In today's rapid society, people can afford to spend less time for eating, let alone cooking. People are too busy to cook and eat proper meals. Young people pick up the idea that speed means excitement, whereas anything traditional is slow and boring. As a result, they turn down traditional food and go for eating out instead. While eating out we can choose from a wide range of eating places. The busiest tend to be fast food restaurants which are popular with young people and families. Many people eat out in Italian restaurants, takeaway from Chinese and Indian restaurants are also popular. We often order in (or have a meal delivered to our home by a restaurant). Fewer people go to smarter, more expensive restaurant where the food is served on the one hand more slowly, but on the other hand deliberately for you.

In different countries people have their own traditions while eating out. Brazilians never eat lunch at the office, they always use a knife and a fork to eat, even for pizza or sandwiches. Many Filipinos like eating soup, meat, vegetables and a lot of different sauces. Rice is a part of their every meal – they even make desserts with rice and coconut milk. It is polite with them to leave a little food on the plate at the end of a meal.

29. Traditional English food has been greatly influenced by other national cuisines in recent years. Despite this fact, if you travel to Britain, you can still be served up traditional English dishes in a restaurant or at a hotel. A typical English breakfast is usually quite big and substantial. It includes pork sausages, bacon and eggs, tomatoes, baked beans, mushrooms and a toast. Some people enjoy porridge, fruit and yogurt in the morning, followed by a toast and jam, or orange marmalade. A traditional breakfast drink is tea, which British people prefer having with cold milk. Another

popular morning drink is orange juice. For many Englishmen lunch is a fast meal. In big cities there are a lot of sandwich bars where office clerks can choose all sorts of sandwiches with meat, fish, chicken, ham, prawns, eggs, cheese, vegetables and lettuce. English pubs also serve good food for lunch, hot and cold. Quite a lot of workers go to famous «fish and chips shops» and buy their favourite deep fried cod or haddock with French fries.

A lot of Englishmen drink their 5 o'clock tea. It's a traditional light meal after work. People enjoy their favourite teas with cookies, cakes, freshly baked sweet buns, scones and other pastries.

British people eat their evening meal at about 7 o'clock, when all members of the family are at home together. As a rule, a typical dinner is meat and vegetables. It can be roast chicken or lamb with potatoes, or steamed vegetables with meat gravy. For dessert, English wives cook various puddings and serve them with ice-cream or jam.

30. Chicken tikka masala is chicken tikka, chunks of chicken marinated in spices and yogurt, that is then baked in a tandoor oven, and served in a masala (spice mixture) sauce. A tomato and coriander sauce is common, but no recipe for chicken tikka masala is standard; a survey found that of 48 different recipes, the only common ingredient was chicken. The sauce usually includes tomatoes (frequently as purée), cream, coconut cream and spices. The sauce and/or chicken pieces may be coloured orange using foodstuffs such as turmeric, paprika, tomato purée or with food dye.

In 2001, British Foreign Secretary Robin Cook mentioned the dish in a speech acclaiming the benefits of Britain's multiculturalism, declaring:

Chicken tikka masala is now a true British national dish, not only because it is the most popular, but because it is a perfect illustration of the way Britain absorbs and adapts external influences. Chicken tikka is an Indian dish. The masala sauce was added to satisfy the desire of British people to have their meat served in gravy.

Chicken tikka masala is served in restaurants around the world, including Indian restaurants in Britain and North America. A 2012 survey of 2,000 people in Britain claimed that it is the country's second-most popular foreign dish to cook, after Chinese stir fry.

5. Індивідуальні завдання.

1. My future career in hospitality industry.
2. The most attractive careers in Hospitality industry.
3. My favourite kind of tourism.
4. Attractions of Los Angeles.
5. My favourite holiday destination.
6. London's best hotels.
7. A package holiday to a holiday destination of your choice.
8. Facilities and services in a luxurious hotel of your choce.
9. 10 tips for dealing with customers' complaints.
10. Car hire procedure.
11. 15 customer service skills that every employee needs.
12. Rome as a tourist destination.
13. Ten amazing facts about India.
14. Toronto as a tourist destination
15. Historical London.
16. Eating out in Ukraine.
17. Ukrainian cuisine.
18. My favourite exotic dish.
19. My favourite restaurant.
20. English national dishes.
21. The most iconic American foods.
22. Tips on writing a perfect CV.
23. How to write a covering letter.
24. Sightseeing in Hollywood.
25. A guided tour around Ivano-Frankivsk
26. Description of an architectural monument
27. Safety advice for tourists visiting the Carpathians
28. Bukovel as a winter resort
29. My favourite Ukrainian dishes.
30. Exploring San Diego

6. Програмові вимоги до екзамену.

Розмовні теми

1. Jobs in tourism (person's skills and job responsibilities)
2. Types of tourism
3. Short presentation on your city (local sights, restaurants, hotels)
4. Services and facilities in a 5-star hotel
5. Hotel inspection – what hotel inspectors check
6. Changes in the travel industry in recent years.

7. E-commerce (definition, development, influence on the way tour operators do business)
8. A good hotel manager (personal characteristics, professional skills)
9. An educational report (definition, who is it for?)
10. Tourist attractions in Ukraine.
11. Eating out in Ukraine and America (similarities and differences)
12. Traditions in Ukraine
13. Special or unusial holidays throughout the world
14. How to write a CV
15. An educational report on the holiday destination of your choice

Граматичні теми

1. Question forms.
2. Present simple and present continous tense.
3. Present perfect and past simple tense.
4. Articles.
5. The future.
6. Indirect questions. Reported speech.
7. The passive.
8. Modal verbs.
9. Countable and uncountable nouns. Quantifiers.
10. Defining relative clauses.

7. Тести.

1. _____is your full name?.

a. When
b. Which
c. What
d. Why

2. _____does she have some free time?

a. who
b. which
c. what
d. when

3. A resort representative _____with emergencies.

a. deals
b. dealing
c. dealt
d. deal

4.A night auditor is_____at supervising staff.

a. skill
b. skilled
c. skilling
d. skills

5. Do you _____ to work in our hotel?

a. to like
b. like
c. liking
d. likes

6.Which of the jobs requires management skills? _____.

a. waiter
b. conference event coordinator
c. porter
d. travel sales consultant

7.Kate _____want to join the staff.

a. doesn't
b. don't
c. isn't
d. aren't

8. Do you know_____ ?

a. how old is she?
b. if she is old?
c. how old are you?
d. how old she is?

9. Does anyone know_____?

a. on which floor is the room?
b. which floor this room is on?
c. where is this room?
d. is our room on the ground floor?

10. I'm not sure_____?

a. how many Russians there are in our hotel?
b. how many Russians are there in our hotel?
c. how many are there Russians in our hotel?
d. are there Russians in our hotel?

11. He has no idea_____?

a. why doesn't his car start?
b. why does his car not start?
c. why his car doesn't start?
d. of why his car not starts?

12. Could you tell me_____?

a. how long the taxi will take to arrive?
b. how long will take the taxi to arrive?
c. the taxi how long will arrive?
d. how long will the taxi take to arrive?

13. The customers always ask where they_____ souvenirs.

a. have sold
b. sell
c. will be sold
d. sold

14. The waiter asked if I_____some tea.

a. want
b. wanted
c. have wanted
d. had wanted

15. I said that I_____this sentence.

a. didn't understand
b. wasn't understand
c. didn't understood
d. wasn't understood

16. The porter knew that the train_____ late.

a. will be
b. would be
c. is going to be
d. would have been

17. The waiter said that there _____no more bacon.

a. is
b. was
c. will be
d. can be

18. _____we too late to catch the bus?

a. do
b. am
c. is

d. are

19. It_____one of the most interesting industriesto work in.

a. is
b. are
c. does
d. do

20. Conference interpreting is a _____occupation.

a. unskilled
b. highly-skilled
c. skill
d. IT skills

21. Many hotel managers began their careers in _____positions such as receptionist or housekeeper.

a. highly-skilled
b. skill
c. skills
d. unskilled

22. There _____a wide variety of jobs in big holiday resorts.

a. is
b. are
c. is not
d. does not

23. Look! She _____into the car.

a. is getting
b. get
c. gets
d. to get

24. Sorry, Mrs. Thompson_____out of office right now.

a. are
b. be
c. is
d. am

25. San Francisko_____plenty of things to see and do.

a. has
b. have
c. having
d. haves

26. You see I_____on a big project at the moment.

a. work
b. works
c. am working
d. is working

27. A travel sales consultant _____all the necessary information.

a. give
b. to give
c. are giving
d. gives

28. The show was much better live than the one I saw_____on video.

a. recorded
b. comfortable
c. wide
d. ornate

29. A waiter/waitress _____guests in the restaurant.

a. informs

b. helps
c. serves
d. carries

30. The hotel was only three-star but it was very _____.
a. life-size
b. recorded
c. comfortable
d. live

31. They always _____seven days a week.
a. works
b. is working
c. work
d. to work

32. Ronald_____stay there all working day.
a. usually is not
b. usually do not
c. does not usually
d. is not usually

33. _____she right or wrong?
a. am
b. is
c. are
d. do

34. She _____very hard at the moment.
a. work
b. works
c. is working
d. are working

35. My sister _____a good travel agent.
a. is knowing
b. know
c. do not
d. knows

36. They _____English grammar right now.
a. study
b. are studing
c. are studying
d. are studyng

37. Our friendly, welcoming staff will ensure your stay is as _____as possible.
a. enjoy
b. enjoyment
d. enjoyable
e. enjoybly

38. What _____the students_____at their English class now?
a. does/ discuss
b. do/discusses
c. are/discussing
d. are/discuss

39. It_____colder and colder outside.
a. to get
b. is getting
c. gets
d. is getting

40. These safety deposit boxes are usually located in _____front office area.

a. the
b. a
c. an
d. Ø

41. His wife's away on a business _____to Singapore.

a. excursion
b. trip
c. crossing
d. journey

42. Thomas Cook_____ the first tour in 1841.

a. organized
b. has organized
c. have organized
d. organize

43. Many operators _____ their prices up lately.

a. put
b. have put
c. to put
d. had put

44. Pathfinders _____ the first to offer tailor-made holidays.

a. hasn't been
b. haven't been
c. were not
d. wasn't

45. He_____ in the travel industry since 1996.

a. worked
b. works
c. has worked
d. had worked

46. When _____ working for Kuoni?

a. did you start
b. have you started
c. you start
d. has you started

47. Customers_____ more demanding in the last few years.

a. become
b. became
c. have become
d. has become

48. The number of bookings_____ since the accident.

a. fell
b. has fallen
c. have fallen
d. had fallen

49. We_____offering tours to Mexico two years ago.

a. started
b. start
c. have started
d. have been started

50. The lamb tikka is served with _____ .

a. a rice
b. rice
c. rices

d. the rice

8. Список рекомендованої літератури.

1. Чорна М.М., Копчак Л.В. Professional Conversations for Tourism and Hospitality Industry /М.М. Чорна, Л.В. Копчак // Івано-Франківськ, 2014. – 60 с.
2. English for International Tourism Intermediate. Student's Book .Longman/Pearson Education Limited, 2003
3. English for International Tourism Intermediate. Workbook.Longman/Pearson Education Limited, 2003
4. English for International Tourism. Intermediate Coursebook. Teacher's Book. Longman/Pearson Education Limited, 2003
5. http://www.bbc.co.uk/
6. http://www3.turistica.si/sarolta/
7. http://www.learnenglishfeelgood.com/travelenglish/
8. www.tripadvisor.com
9. www.traveltheworld.com.au
10. www.discoverukraine
11. www.allcruisejobs.com

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
Англійська мова. 4 курс
Асистент Синітович М.Я.

1. Назва дисципліни.

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Англійська мова. 4 курс (кількість годин для самостійної роботи – 96 год.: VII семестр – 48; VIII семестр – 48).

2. Мета самостійної роботи.

Оптимізувати процес оволодіння студентами іноземною мовою, активізувати їх пізнавальну діяльність у навчальному процесі, розвинути компетенції читання, письма та перекладу, підвищити ефективність опрацювання програми навчальної дисципліни.

3. Завдання самостійної роботи.

розширення і поглиблення знань з дисципліни, що вивчається;

розвиток мовних компетенцій в межах програми;

розвиток вмінь роботи з допоміжною (довідковою) літературою, лексикографічними джерелами та іншими інформаційними ресурсами;

формування у студентів самостійності при вирішенні запропонованих завдань;

підвищення рівня володіння іноземною мовою як складовою майбутньої професії.

4. Завдання для самопідготовки.

Назва теми	Зміст роботи
VII семестр	
Selling dreams Dream vocations. Tense review – Present and Past Tenses.	Coursebook, P. 8-9. Ex. 4 Description of your dream vocation.
Tropical paradise. Descriptive Adjectives and Nouns.	Coursebook, P. 10-11. Ex. 2- 7 Discover types of tours to different countries.
Professional skills. Marketing. Marketing mix analysis.	Coursebook, P. 12-13. Ex.4-6 Make marketing mix analysis of a tour.
Case study. Design a tour. Writing a description for a brochure.	Coursebook, P. 14-15. Ex.- 3-4 To write a description for a brochure.
Getting there. Means of transport. Transport in your country.	Coursebook, P. 16-17 Ex. 5-7 Describe transport in your country.
Journeys. Road, rail, air and sea. Multi-word Verbs.	Coursebook, P. 17-19. Ex. 3-5 Dialogue about sea trip.
Dealing with the public. Working in the air travel industry. Customer service role-play.	Coursebook, P. 20-21. Ex. 5-7 Prepare a customer service role-play.
Improve a Service. Problems of airline staff. Writing minutes.	Coursebook, P. 22-23. Ex 3 Write a minute.
Accommodation. Types of accommodation, facilities, services. Research hotels in your area.	Coursebook, P. 24-25. Ex 5-7 Research hotels in your area. Make a short description.
Hotel grading. Grading of hotels abroad.	Coursebook, P. 26-27. Ex. 4-6 Research unusual places to stay.
Dealing with complaints. Problems and solutions. Handling problems.	Coursebook, P. 28-29. Ex. 5-6 Handle a guest problem with accommodations.
Investigate customer complaints. Promotional brochure. Writing a letter of apology.	Coursebook, P. 30-31. Ex. 4-5 Write a letter of apology.
Destinations. Weather and travel chaos. Describing climate.	Coursebook, P. 32-33. Ex. 5-7 Describe a climate of your native town.
Popular tours destinations. Where to go and when. Writing of review for a travel trade webzine.	Coursebook, P. 34-35. Ex 5- 6 Write a review for a travel trade webzine.
Offering advice. Personal service. Writing an advice email.	Coursebook, P. 36-37. Ex. 5-7 Write an advice email.
Develop a destination. Potential for tourist destination. Press release to promote an international tourist destination and attract and reassure both tourists and investors.	Coursebook, P. 38- 39. Ex. 4-5 Write a short press release to promote an international tourist destination and attract and reassure both tourists and investors.
Things to do. Geographical features, describing attractions, activities, works of art in your region.	Coursebook, P. 40-41. Ex. 4-5 Prepare an interview about works of art in your region.
Exploring your country. Geographical description. Attractions and activities related to sport, nature and	Coursebook, P. 42-45. Ex. 5-7 Prepare descriptions of attractions and activities related

culture in different regions.	to sport, nature and culture in your region.
VIII семестр	
Plan a coach tour. A request for a customized tour. Entrance fees and prices.	Coursebook, P. 46-51. Ex. 4-6 Plan your own coach tour with the price list.
Niche tourism. Niche opportunities. Sectors in niche tourism. A tourist and a guide in niche tourism.	Coursebook, P. 52-53. Ex. 4-5 Ways to develop niche tourism in our region.
Describing a niche tourism product. Niche tourism opportunities in your area.	Coursebook, P. 54-55. Ex. 3-5 Tell about niche tourism opportunities in your area.
Dealing with figures. Medical tourism. Dealing with figures and statistics. Research one country's treatment and services available.	Course book, P. 56-57. Ex. 4-6 Write about treatment and services available in your area.
Improve client security. The township experience. A customer phone call.	Coursebook, P. 58-59. Ex. 3-4 Make a dialogue about customer phone call.
Cultural tourism. Opportunities. Research in cultural tourism in your region.	Coursebook, P. 60-61. Ex.3-5 Make a research in cultural tourism in your region.
Exhibitions. Types of popular exhibitions in your region.	Coursebook, P. 62-63. Ex. 4-5 Discover types of popular exhibitions in your region.
Effective meetings. Tacking part in meetings.	Coursebook, P. 64-65. Ex. 4-6 Prepare a short stuff meeting.
Present a proposal. Proposal guidelines. Getting awards.	Coursebook, P. 66-67. Ex. 3-4 How to get awards for your hotel?
Running a hotel. A day in the life of the hotel manager. Hotel stuff routines. Interview a member of stuff in a local hotel.	Coursebook, P. 68-69. Ex. 4-6 Interview a member of stuff in a local hotel.
Hotel inspection. Inspection criteria. Hotel statistics. An inspector calls.	Coursebook, P. 70-71. Ex. 4-5 Prepare a dialogue of meeting an inspector.
Presentations. Making. Customer loyalty programs.	Coursebook, P. 72-73. Ex. 3-4 Make up your own loyalty program.
Transform the team. Human resource problems. Writing a report of problems with recommendations.	Coursebook, P. 74-75. Ex. 3-5 Write a report of problems with recommendations.
Customer service. Customer expectations. Experiences. Conducting a web quest about bad and good customer service.	Coursebook, P. 76-77. Ex. 7-9 Conduct a web quest about bad and good customer service.
Customer feedback. A feedback questionnaire.	Coursebook, P. 78-79. Ex. 5-7 Make a questionnaire.
Handling telephone calls. Telephone etiquette. Making phone calls and managing conversation.	Coursebook, P. 80-81. Ex. 4-7 Dialogue about reserving rooms on the phone.
Improve customer service. Customer comment cards.	Coursebook, P. 82-83. Ex. 3-5 Write a comment card about your last stay in hotel.
Business travel. Socializing and making small talk.	Coursebook, P. 84-85. Ex. 4-5 Prepare a small talk with the customer at the front desk.
Team-building. Report on team building and corporate events in your region.	Coursebook, P. 86-87. Ex. 3-5 Report on team building and corporate events in your region.
Topics of conversation. Professional skills of making small talk.	Coursebook, P. 88-95. Ex. 10-14 Describe the hotel and restaurant in it for the new customer.

Тексти для перекладу

1. The English language in Europe, as a native language, is mainly spoken in the United Kingdom and Ireland. Outside of these states, it has a special status in the Crown dependencies (Isle of Man, Jersey and Guernsey), Gibraltar (one of the British Overseas Territories) and Malta. In the Kingdom of the Netherlands, English has an official status as a regional language on the isles of Saba and Sint Eustatius. In other parts of Europe, English is spoken mainly by those who have learnt it as a second language, but also, to a lesser extent, natively by some expatriates from some countries in the English-speaking world.

The English language is the de facto official language of England, the sole official language of Gibraltar and one of the official languages of the Republic of Ireland, Northern Ireland, Scotland, Wales, Malta, the Isle of Man, Jersey, Guernsey and the European Union.

According to a survey published in 2006, 13% of EU citizens speak English as their native language. Another 38% of EU citizens state that they have sufficient skills in English to have a conversation, so the total reach of English in the EU is 51%.

2. The second English dominion was Ireland. With the arrival of the Normans in Ireland in 1169, King Henry II of England gained Irish lands and the fealty of many native Gaelic nobles. By the 14th century, however, English rule was largely limited to the area around Dublin known as the Pale. English influence on the country waned during this period to the point that the English-dominated Parliament was driven to legislate that any Irish of English descent must speak English (requiring those that did not know English to learn it) through the Statutes of Kilkenny in 1367.

English rule expanded in the 16th century by the Tudor conquest of Ireland, leading the Gaelic order to collapse at the start of the 17th century. The Flight of the Earls in 1607 paved the way for the Plantation of Ulster and a deepening of the English language culture in Ireland. The Cromwellian Plantation and suppression of Catholicism, including both native Irish and the "Old English" (those of Anglo-Norman descent), further cemented English influence across the country.

3. Welsh national identity emerged among the Celtic Britons after the Roman withdrawal from Britain in the 5th century, and Wales is regarded as one of the modern Celtic nations. Llywelyn ap Gruffudd's death in 1282 marked the completion of Edward I of England's conquest of Wales, though Owain Glyndŵr briefly restored independence to Wales in the early 15th century. The whole of Wales was annexed by England and incorporated within the English legal system under the Laws in Wales Acts 1535–1542. Distinctive Welsh politics developed in the 19th century. Welsh Liberalism, exemplified in the early 20th century by Lloyd George, was displaced by the growth of socialism and the Labour Party. Welsh national feeling grew over the century; *Plaid Cymru* was formed in 1925 and the Welsh Language Society in 1962. Established under the Government of Wales Act 1998, the National Assembly for Wales holds responsibility for a range of devolved policy matters.

At the dawn of the Industrial Revolution, development of the mining and metallurgical industries transformed the country from an agricultural society into an industrial nation; the South Wales Coalfield's exploitation caused a rapid expansion of Wales' population.

4. Politically, Ireland is divided between the Republic of Ireland (officially named Ireland), which covers five-sixths of the island, and Northern Ireland, which is part of the United Kingdom, in the northeast of the island. In 2011, the population of Ireland was about 6.4 million, ranking it the second-most populous island in Europe after Great Britain. Just around 4.6 million live in the Republic of Ireland and just over 1.8 million live in Northern Ireland.

The island's geography comprises relatively low-lying mountains surrounding a central plain, with several navigable rivers extending inland. The island has lush vegetation, a product of its mild but changeable climate which is free of extremes in temperature. Thick woodlands covered the island until the Middle Ages. As of 2013, the amount of land that is wooded in Ireland is about 11% of the total, compared with a European average of 35%. There are twenty-six extant mammal species native to Ireland. The Irish climate is very moderate and classified as oceanic. As a result, winters are milder than expected for such a northerly area. However, summers are cooler than those in Continental Europe. Rainfall and cloud cover are abundant.

5. Scotland is a well-developed tourist destination, with tourism generally being responsible for sustaining 200,000 jobs mainly in the service sector, with tourist spending averaging at £4bn per year. In 2013, for example, UK visitors made 18.5 million visits to Scotland, staying 64.5 million nights and spending £3.7bn. In contrast, overseas residents made 1.58 million visits to Scotland, staying 15 million nights and spending £806m. In terms of overseas visitors, those from the United States made up 24% of visits to Scotland, with the United States being the largest source of overseas visitors, and Germany (9%), France(8%), Canada (7%) and Australia (6%), following behind.

Scotland is generally seen as a clean, unspoilt destination with beautiful scenery which has a long and complex history, combined with thousands of historic sites and attractions. These include prehistoric stone circles, standing stonesand burial chambers, and various Bronze Age, Iron Age and Stone Age remains. There are also many historic castles, houses, and battlegrounds, ruins and museums. Many people are drawn by the culture of Scotland.

6. The Isle of Man is a self-governing Crown dependency in the Irish Sea between the islands of Great Britain and Ireland. The head of state is Queen Elizabeth II, who holds the title of Lord of Mann and is represented by a Lieutenant Governor. Foreign relations and defense are the responsibility of the British Government.

The island has been inhabited since before 6500 BC. Gaelic cultural influence began in the 5th century and the Manx language, a branch of the Gaelic languages, emerged. In 627, Edwin of Northumbria conquered the Isle of Man along with most of Mercia. In the 9th century, Norsemen established the Kingdom of the Isles. Magnus III, King of Norway, was also known as King of Mann and the Isles between 1099 and 1103.

In 1266, the island became part of Scotland under the Treaty of Perth, after being ruled by Norway. After a period of alternating rule by the kings of Scotland and England, the island came under the feudal lordship of the English Crown in 1399. The lordship reverted into the British Crown in 1765, but the island never became part of the Kingdom of Great Britain or its successor the United Kingdom: it retained its status as an internally self-governing Crown dependency.

7. The Channel Islands are an archipelago in the English Channel, off the French coast of Normandy. They include two Crown dependencies: the Bailiwick of Jersey, consisting of Jersey, the largest of the islands; and the Bailiwick of Guernsey, consisting of Guernsey, Alderney, Sark and some smaller islands. They are considered the remnants of the Duchy of Normandy and, although they are not part of the United Kingdom, it is responsible for the defense and international relations of the islands. The Crown dependencies are not members of the Commonwealth of Nations or of

the European Union. They have a total population of about 164,541, and the bailiwicks' capitals, Saint Helier and Saint Peter Port, have populations of 33,500 and 16,488, respectively. The total area of the islands is 198 km^2.

The two bailiwicks have been administered separately since the late 13th century; each has its own independent laws, elections, and representative bodies (although in modern times, politicians from the islands' legislatures are in regular contact). Any institution common to both is the exception rather than the rule. The Bailiwick of Guernsey is divided into three jurisdictions – Guernsey, Alderney and Sark – each with its own legislature.

8. Gibraltar is a British Overseas Territory located on the southern end of the Iberian Peninsula. It has an area of 6.7 km^2 (2.6 sq mi) and shares its northern border with Spain. The Rock of Gibraltar is the major landmark of the region. At its foot is a densely populated city area, home to over 30,000 Gibraltarians and other nationalities.

An Anglo-Dutch force captured Gibraltar from Spain in 1704 during the War of the Spanish Succession on behalf of the Habsburg claim to the Spanish throne. The territory was subsequently ceded to Great Britain "in perpetuity" under the Treaty of Utrecht in 1713. During World War II it was an important base for the Royal Navy as it controlled the entrance and exit to the Mediterranean Sea, which is only eight miles (13 km) wide at this naval "choke point" and remains strategically important to this day with half the world's seaborne trade passing through the strait. Today Gibraltar's economy is based largely on tourism, online gambling, financial services, and cargo ship refueling services.

The sovereignty of Gibraltar is a major point of contention in Anglo-Spanish relations as Spain asserts a claim to the territory. Gibraltarians overwhelmingly rejected proposals for Spanish sovereignty in a 1967 referendum and again in 2002.

9. Cyprus, officially the Republic of Cyprus is an island country in the Eastern Mediterranean and the third largest and third most populous island in the Mediterranean. It is located south of Turkey, west of Syria and Lebanon, northwest of Israel, north of Egypt, and southeast of Greece.

The earliest known human activity on the island dates to around the 10th millennium BC. Archaeological remains from this period include the well-preserved Neolithic village of Khirokitia, and Cyprus is home to some of the oldest water wells in the world. Cyprus was settled by Mycenaean Greeks in two waves in the 2nd millennium BC. As a strategic location in the Middle East, it was subsequently occupied by several major powers, including the empires of the Assyrians, Egyptians and Persians, from whom the island was seized in 333 BC by Alexander the Great. Subsequent rule by Ptolemaic Egypt, the Classical and Eastern Roman Empire, Arab caliphates for a short period, the French Lusignan dynasty and the Venetians, was followed by over three centuries of Ottoman rule between 1571 and 1878 (*de jure* until 1914).

Cyprus was placed under British administration based on the Cyprus Convention in 1878 and formally annexed by Britain in 1914. While Turkish Cypriots made up 18% of the population, the partition of Cyprus and creation of a Turkish state in the north became a policy of Turkish Cypriot leaders and Turkey in the 1950s.

10. Malta is a Southern European island country consisting of an archipelago in the Mediterranean Sea. It lies 80 km (50 mi) south of Italy, 284 km (176 mi) east of Tunisia and 333 km (207 mi) north of Libya. The country covers just over 316 km^2 (122 sq mi), with a population of just under 450,000,[4] making it one of the world's smallest and most densely populated countries. The capital of Malta is Valletta, which at 0.8 km^2, is the smallest national capital in the European Union by area. Malta has one national language, which is Maltese, and English as an official language.

Malta's location in the middle of the Mediterranean has historically given it great strategic importance as a naval base, and a succession of powers, including the Phoenicians, Carthaginians, Greeks, Romans, Byzantines, Arabs, Normans, Sicilians, Spanish, Knights of St. John, French, and British have ruled the islands.

King George VI of the United Kingdom awarded the George Cross to Malta in 1942 for the then British colony's bravery in the Second World War. The George Cross continues to appear on Malta's national flag. Under the Malta Independence Act, passed by the British Parliament in 1964, Malta gained independence from the United Kingdom as an independent sovereign Commonwealth realm, officially known from 1964 to 1974 as the State of Malta, with Elizabeth II as its head of state.

11. The City of New York, often called New York City or simply New York, is the most populous city in the United States. With an estimated 2016 population of 8,537,673 distributed over a land area of about 302.6 square miles (784 km^2), New York City is also the most densely populated major city in the United States. Located at the southern tip of the state of New York, the city is the center of the New York metropolitan area, one of the most populous urban agglomerations in the world. A global power city, New York City exerts a significant impact upon commerce, politics, finance, media, art, fashion, research, technology, education, sports, and entertainment, its fast pace defining the term *New York minute*. Home to the headquarters of the United Nations, New York is an important center for international diplomacy and has been described as the cultural, financial, and media capital of the world.

Situated on one of the world's largest natural harbors, New York City consists of five boroughs, each of which is a separate county of New York State The five boroughs – Brooklyn, Queens, Manhattan, The Bronx, and Staten Island – were consolidated into a single city in 1898.

12. Washington officially the State of Washington, is a state in the Pacific Northwest region of the United States. Named after George Washington, the first President of the United States, the state was made out of the western part of the Washington Territory, which had been ceded by Britain in 1846 in accordance with the Oregon Treaty in the settlement of

the Oregon boundary dispute. It was admitted to the Union as the 42nd state in 1889. Olympia is the state capital. Washington is sometimes referred to as Washington State to distinguish it from Washington, D.C., the capital of the U.S., which is often shortened to Washington.

Washington is the 18th largest state with an area of 71,362 square miles (184,827 sq km), and the 13th most populous state with over 7 million people. Approximately 60 percent of Washington's residents live in the Seattle metropolitan area, the center of transportation, business, and industry along Puget Sound , an inlet of the Pacific Ocean consisting of numerous islands, deep fjords, and bays carved out by glaciers. The remainder of the state consists of deep temperate rainforests in the west, mountain ranges in the west, central, northeast and far southeast, and a semi-arid basin region in the east, central, and south, given over to intensive agriculture. Washington is the second most populous state on the West Coast and in the Western United States, after California. Mount Rainier, an active volcano, is the state's highest elevation at almost 14,411 feet (4,392 m) and is the most topographically prominent mountain in the contiguous United States.

13. Atlanta is the capital of and the most populous city in the U.S. state of Georgia, with an estimated 2016 population of 472,522. Atlanta is the cultural and economic center of the Atlanta metropolitan area, home to 5,710,795 people and the ninth-largest metropolitan area in the United States. Atlanta is the county seat of Fulton County, and a small portion of the city extends eastward into DeKalb County.

In 1837, Atlanta was founded at the intersection of two railroad lines, and the city rose from the ashes of the American Civil War to become a national center of commerce. In the decades following the Civil Rights Movement, the city earned a reputation as "too busy to hate" for the relatively progressive views of its citizens and leaders compared to other cities in the Deep South. Atlanta attained international prominence, and it became the primary transportation hub of the Southeastern United States, via highway, railroad, and air, with Hartsfield–Jackson Atlanta International Airport being the world's busiest airport since 1998.

14. Canada is a country in the northern part of North America. Its ten provinces and three territories extend from the Atlantic to the Pacific and northward into the Arctic Ocean, covering 9.98 million square kilometers (3.85 million square miles), making it the world's second-largest country by total area and the fourth-largest country by land area. Canada's southern border with the United States is the world's longest bi-national land border. The majority of the country has a cold or severely cold winter climate, but southerly areas are warm in summer. Canada is sparsely populated, the majority of its land territory being dominated by forest and tundra and the Rocky Mountains. It is highly urbanized with 82 per cent of the 35.15 million people concentrated in large and medium-sized cities, many near the southern border. Its capital is Ottawa, and its largest metropolitan areas are Toronto, Montreal and Vancouver.

Canada is a federal parliamentary democracy and a constitutional monarchy, with Queen Elizabeth II being the head of state. The country is officially bilingual at the federal level. It is one of the world's most ethnically diverse and multicultural nations, the product of large-scale immigration from many other countries. Its advanced economy is the tenth-largest in the world, relying chiefly upon its abundant natural resources and well-developed international trade networks. Canada's long and complex relationship with the United States has had a significant impact on its economy and culture.

15. Chicago officially the City of Chicago, is the third-most populous city in the United States. With over 2.7 million residents, it is also the most populous city in both the state of Illinois and the Midwestern United States. It is the county seat of Cook County. The Chicago metropolitan area, often referred to as Chicagoland, has nearly 10 million people and is the third-largest in the U.S. Chicago has often been called a global architecture capital. Chicago is considered one of the most important business centers in the world.

Positioned along Lake Michigan, the city is an international hub for finance, commerce, industry, technology, telecommunications, and transportation: O'Hare International Airport is the second-busiest airport in the world when measured by aircraft traffic; the region also has the largest number of U.S. highways and rail road freight. In 2012, Chicago was listed as an alpha global city by the Globalization and World Cities Research Network, and ranked seventh in the world in the 2016. Chicago has the third-largest gross metropolitan product in the United States—about $640 billion according to 2015 estimates. The city has one of the world's largest and most diversified economies with no single industry employing more than 14% of the workforce.

16. Miami is a major port city on the Atlantic coast of south Florida in the southeastern United States. As the seat of Miami-Dade County, the municipality is the principal, central, and the most populous city of the Miami metropolitan area and part of the second-most populous metropolis in the southeastern United States. According to the U.S. Census Bureau, Miami's metro area is the eighth-most populous and fourth-largest urban area in the U.S., with a population of around 5.5 million.

Miami is a major center, and a leader in finance, commerce, culture, media, entertainment, the arts, and international trade. In 2012, Miami was classified as an Alpha−World City in the World Cities Study Group's inventory. In 2010, Miami ranked seventh in the United States and 33rd among global cities in terms of business activity, human capital, information exchange, cultural experience, and political engagement. In 2008, *Forbes* magazine ranked Miami "America's Cleanest City", for its year-round good air quality, vast green spaces, clean drinking water, clean streets, and citywide recycling programs. According to a 2009 UBS study of 73 world cities, Miami was ranked as the richest city in the United

States, and the world's seventh-richest city in terms of purchasing power. Miami is nicknamed the "Capital of Latin America"[1] and is the largest city with a Cuban-American plurality.

17. Illinois is a state in the Midwestern region of the United States. It is the 5th most populous state and 25th largest state in terms of land area, and is often noted as a microcosm of the entire country. With Chicago in the northeast, small industrial cities and great agricultural productivity in central and northern Illinois, and natural resources like coal, timber, and petroleum in the south, Illinois has a diverse economic base and is a major transportation hub. The Port of Chicago connects the state to other global ports from the Great Lakes, via the Saint Lawrence Seaway, to the Atlantic Ocean, as well as the Great Lakes to the Mississippi River, via the Illinois Waterway. For decades, O'Hare International Airport has been ranked as one of the world's busiest airports. Illinois has long had a reputation as a bellwether both in social and cultural terms and politics.

Although today the state's largest population center is around Chicago in the northern part of the state, the state's European population grew first in the west, with French Canadians who settled along the Mississippi River, and gave the area the name, *Illinois*. After the American Revolutionary War established the United States, American settlers began arriving from Kentucky in the 1780s via the Ohio River, and the population grew from south to north. In 1818, Illinois achieved statehood.

18. Denver officially the City and County of Denver, is the capital and most populous municipality of the U.S. state of Colorado. Denver is in the South Platte River Valley on the western edge of the High Plains just east of the Front Range of the Rocky Mountains. The Denver downtown district is immediately east of the confluence of Cherry Creek with the South Platte River, approximately 12 mi (19 km) east of the foothills of the Rocky Mountains. Denver is nicknamed the *Mile-High City* because its official elevation is exactly one mile (5280 feet or 1609.3 meters) above sea level, making it the highest major city in the United States. The 105th meridian west of Greenwich, the longitudinal reference for the Mountain Time Zone, passes directly through Denver Union Station.

Denver is ranked as a Beta- world city by the Globalization and World Cities Research Network. With an estimated population of 693,060 in 2016, Denver is the 19th-most populous U.S. city, and with a 15.48% increase since the 2010 United States Census, it has been one of the fastest-growing major cities in the United States. The 10-county Denver-Aurora-Lakewood, CO Metropolitan Statistical Area had an estimated 2016 population of 2,853,077 and is the 19th most populous U.S. metropolitan statistical area.

19. Greater Boston is the metropolitan region of New England encompassing the municipality of Boston, the capital of the US state of Massachusetts, and the most populous city in New England, as well as its surrounding areas. The region forms the northern arc of the US northeast megalopolis and as such, Greater Boston can be described as either a metropolitan statistical area(MSA), or as a broader combined statistical area (CSA). The MSA consists of most of the eastern third of Massachusetts, excluding the South Coast region and Cape Cod; while the CSA additionally includes the municipalities of Manchester (the largest city in the US state of New Hampshire), Providence (the capital and largest city of the US state of Rhode Island), Worcester, Massachusetts (the second largest city in New England), as well as the South Coast region and Cape Cod in Massachusetts.

Some of Greater Boston's most well-known contributions to human civilization involve the region's higher education and medical institutions. Greater Boston has been influential upon American history and industry. The region and the state of Massachusetts are global leaders in biotechnology, engineering, higher education, finance, and maritime trade.

20. The Phoenix Metropolitan Area – often referred to as the Valley of the Sun, the Salt River Valley or Metro Phoenix – is a metropolitan area, centered on the city of Phoenix, that includes much of the central part of the U.S. State of Arizona. The United States Census Bureau designates the area as the Phoenix-Mesa-Scottsdale Metropolitan Statistical Area (MSA), defining it as Maricopa and Pinal counties. As of the Census Bureau's 2015 population estimates, Metro Phoenix had 4,574,351 residents, making it the 12th largest Metropolitan Area in the nation by population. The gross domestic product of the Phoenix Metropolitan Area was $215 billion in 2014, 15th largest amongst metro areas in the United States.

It is also one of the fastest growing major metropolitan areas, gaining nearly 400,000 residents from 2010 to 2015, and more than 1.3 million since 2000. The population of the Phoenix Metropolitan Area increased by 45.3% from 1990 through 2000, compared to the average United States rate of 13.2%, helping to make Arizona the second fastest growing state in the nation in the 1990s (the fastest was Nevada). The 2000 Census reported the population of the metropolitan area to be 3,251,876.

Below is a chart showing climate data collected from Sky Harbor Airport. Note that due to the vast area covered by the MSA, climates may differ depending on where in the valley you are located.

21. The Dallas–Fort Worth–Arlington, TX Metropolitan Statistical Area, the official title designated by the United States Office of Management and Budget, encompasses 13 counties within the U.S. state of Texas. Residents of the area refer to it as the Dallas/Fort Worth Metroplex, DFW, or The Metroplex. It is the economic and cultural hub of the region commonly called North Texas or North Central Texas and is the largest inland metropolitan area in the United States.

The 2015 official estimate U.S. Census has the Dallas–Fort Worth Metroplex at 7,102,796, making it the largest metropolitan area in the South. During the 12-month period from July 2008 to July 2009, the Dallas–Fort Worth–

Arlington metroplex gained 146,530 new residents, more than any other metropolitan area in the United States. The area's population has grown by about one million since the 2000 US census. The Dallas–Fort Worth–Arlington MSA is, by population, the largest metropolitan area in Texas, the largest in the South, the fourth-largest in the United States, and the tenth-largest in the Americas. Many areas of Denton, Johnson, Parker, Tarrant, and Wise counties are located in the Fort Worth Prairie region of North Texas, which has less fertile and more rocky soil than that of the Texas blackland prairie; most of the rural land on the Fort Worth Prairie is ranch land. A large onshore natural gas field, the Barnett Shale, lies underneath this area; Denton, Tarrant and Wise counties feature many natural gas wells. Continuing land use change results in scattered crop fields surrounded by residential or commercial development.

22. The Greater Los Angeles Area is the second-largest urban region in the United States, encompassing five counties in southern California, extending from Ventura County in the west to San Bernardino County and Riverside County on the east, with Los Angeles County in the center and Orange County to the southeast.

Throughout the 20th century, it was one of the fastest-growing regions in the United States, although growth has slowed since 2000. As of the 2010 U.S. Census, the Los Angeles Metropolitan Statistical Area had a population of nearly 13 million residents. Meanwhile, the larger metropolitan region's population at the 2010 census was estimated to be over 17.8 million residents, and a 2015 estimate reported a population of about 18.7 million. Either definition makes it the second largest metropolitan region in the country, behind the New York metropolitan area, as well as one of the largest urban agglomerations in the world.

The agglomeration of the urbanized Greater Los Angeles area surrounds the urban core of Los Angeles County. The regional term is defined to refer to the more-or-less continuously urbanized area stretching from Ventura County to the southern border of Orange County and from the Pacific Ocean to the Coachella Valley in the Inland Empire.

23. Houston–The Woodlands–Sugar Land is a nine-county metropolitan area defined by the Office of Management and Budget. It is located along the Gulf Coast region in the U.S. state of Texas. The metropolitan area is colloquially referred to as "Greater Houston" and is situated in Southeast Texas.

Houston–The Woodlands–Sugar Land is the fifth-largest metropolitan area in the United States and the second-largest in Texas (after Dallas–Fort Worth) with a population of 6,490,180, as of U.S. Census Bureau's July 1, 2010 estimates The Houston Metro has the largest population area on the Gulf Coast of the United States.

The population of the metropolitan area is centered in the city of Houston—the largest economic and cultural center of the American South, with a population of 2.3 million.

Houston is among the fastest-growing metropolitan areas in the United States. The Houston-The Woodlands-Sugar Land metro area was the fastest growing metro area numerically during the 2013-2014 census year, with 156,371 people added The area grew 25.2% between the 1990 and 2000 censuses—adding more than 950,000 people—while the nation's population increased 13.2% over the same period. From 2000 to 2007, the area grew by 912,994 people.

24. The Inland Empire (I.E.) is a metropolitan area and region in Southern California. The term may be used to refer to the cities of western Riverside County and southwestern San Bernardino County. A broader definition will include eastern Los Angeles County cities in the Pomona Valley, and sometimes the desert communities of Palm Springs and the rest of the Coachella Valley; a much larger definition includes all of San Bernardino and Riverside counties.

The U.S. Census Bureau-defined Riverside-San Bernardino-Ontario metropolitan area, which comprises Riverside County and San Bernardino County, California, covers more than 27,000 square miles (70,000 km^2) and has a population of approximately 4 million. Most of the area's population is located in southwestern San Bernardino County and northwestern Riverside County. At the end of the nineteenth century, the Inland Empire was a major center of agriculture, including citrus, dairy, and winemaking. However, agriculture declined through the twentieth century, and since the 1970s a rapidly growing population, fed by families migrating in search of affordable housing, has led to more residential, industrial, and commercial development.

25. Hawaii is the 50th and most recent state to have joined the United States of America, having received statehood on August 21, 1959. Hawaii is the only U.S. state located in Oceania and the only one composed entirely of islands. It is the northernmost island group in Polynesia, occupying most of an archipelago in the central Pacific Ocean. Hawaii is the only U.S. state located outside North America.

Hawaii's diverse natural scenery, warm tropical climate, abundance of public beaches, oceanic surroundings, and active volcanoes make it a popular destination for tourists, surfers, biologists, and volcanologists. Because of its central location in the Pacific and 19th-century labor migration, Hawaii's culture is strongly influenced by North American and Asian cultures, in addition to its indigenous Hawaiian culture. Hawaii has over a million permanent residents, along with many visitors and U.S. military personnel. Its capital is Honolulu on the island of Oahu.

Hawaii is the 8th-smallest and the 11th-least populous, but the 13th-most densely populated of the fifty U.S. states. It is the only state with an Asian plurality. The state's coastline is about 750 miles (1,210 km) long, the fourth longest in the U.S. after the coastlines of Alaska, Florida, and California.

26. Alaska is a U.S. state located in the northwest extremity of North America. The Canadian administrative divisions of British Columbia and Yukon border the state to the east, its most extreme western part is Attu Island, and it has a maritime border with Russia to the west across the Bering Strait. To the north are the Chukchi and Beaufort seas–the southern parts of the Arctic Ocean. The Pacific Ocean lies to the south and southwest. It is the largest state in the United

States by area and the seventh largest sub national division in the world. In addition, it is the 3rd least populous and the most sparsely populated of the 50 United States; nevertheless, it is by far the most populous territory located mostly north of the 60th parallel in North America, its population (the total estimated at 738,432 by the U.S. Census Bureau in 2015) more than quadrupling the combined populations of Northern Canada and Greenland. Approximately half of Alaska's residents live within the Anchorage metropolitan area. Alaska's economy is dominated by the fishing, natural gas, and oil industries, resources which it has in abundance. Military bases and tourism are also a significant part of the economy.

27. Louisiana is a state located in the Southern United States. Louisiana is the 31st most extensive and the 25th most populous of the 50 United States. Its capital is Baton Rouge and largest city is New Orleans. Louisiana is the only state in the U.S. with political subdivisions termed parishes, which are the local government's equivalent to counties. The largest parish by population is East Baton Rouge Parish, and the largest by total area is Plaquemines. Louisiana is bordered by Arkansas to the north, Mississippi to the eastern Texas to the west, and the Gulf of Mexico to the south.

Much of the state's lands were formed from sediment washed down the Mississippi River, leaving enormous deltas and vast areas of coastal marsh and swamp. These contain a rich southern biota; typical examples include birds such as ibis and egrets. There are also many species of tree frogs, and fish such as sturgeon and paddlefish. In more elevated areas, fire is a natural process in the landscape, and has produced extensive areas of longleaf pine forest and wet savannas. These support an exceptionally large number of plant species, including many species of orchids and carnivorous plants. Louisiana has more Native American tribes than any other southern state, including four that are federally recognized, ten that are state recognized, and four that have not yet received recognition.

28. Oregon is a state in the Pacific Northwest region on the West coast of the United States. The Columbia River delineates much of Oregon's northern boundary along Washington state, while the Snake River delineates much of its eastern boundary along Idaho. The parallel 42° north delineates the southern boundary with California and Nevada. Oregon is one of only three states of the contiguous United States to have a coastline on the Pacific Ocean.

Oregon was inhabited by many indigenous tribes before Western traders, explorers, and settlers arrived. An autonomous government was formed in the Oregon Country in 1843 before the Oregon Territory was created in 1848. Oregon became the 33rd state on February 14, 1859. Today, at 98,000 square miles (250,000 km^2), Oregon is the ninth largest and, with a population of 4 million, 27th most populous U.S. state. The capital, Salem, is the second most populous city in Oregon, with 164,549 residents. Portland, with 632,309 residents, is the most populous and ranks as the 26th most populous city in the United States. The Portland metropolitan area, which also includes the city of Vancouver, Washington, to the north, ranks the 23rd largest metro area in the nation, with a population of 2,389,228.

29. California is the most populous state in the United States and the third most extensive by area. Located on the Pacific coast, California shares borders with Oregon to the north, Nevada and Arizona to the east, and the Mexican state of Baja California to the south. The state capital is Sacramento. Los Angeles is California's most popular city, and the country's second largest after New York City. The Greater Los Angeles Area and the San Francisco Bay Area are the nation's second- and fifth-most populous urban regions, respectively. California also has the nation's most populous county, Los Angeles County, and its largest county by area, San Bernardino County.

California's diverse geography ranges from the Pacific Coast in the west to the Sierra Nevada mountain range in the east; and from the redwood–Douglas fir forests in the northwest to the Mojave Desert in the southeast. The Central Valley, a major agricultural area, dominates the state's center. Though California is well-known for its warm Mediterranean climate, the large size of the state results in climates that vary from moist temperate rainforest in the north, to arid desert in the interior, as well as snowy alpine in the mountains.

30. Maryland is a state in the Mid-Atlantic region of the United States, bordering Virginia, West Virginia, and Washington D.C. to its south and west; Pennsylvania to its north; and Delaware to its east. The state's largest city is Baltimore, and its capital is Annapolis. Among its occasional nicknames are *Old Line State*, the *Free State*, and the *Chesapeake Bay State*. The state is named after the English queen Henrietta Maria of France.

One of the original Thirteen Colonies, Maryland is considered to be the birthplace of religious freedom in America, when it was formed by George Calvert in the early 17th century as an intended refuge for persecuted Catholics from England. George Calvert was the first Lord of Baltimore and the first English proprietor of the then-Maryland colonial grant. Maryland was the seventh state to ratify the United States Constitution, and played a pivotal role in the founding of Washington, D.C., which was established on land donated by the state.

Maryland is one of the smallest U.S. states in terms of area, as well as one of the most densely populated, with around six million residents. As of 2009, Maryland had the highest median household income of any state, owing in large part to its close proximity to the nation's capital and a highly diversified economy spanning manufacturing, services, and biotechnology.

5. Індивідуальні завдання. Тематика презентацій.

1. Creating a tour of your dream.
2. Holliday package.
3. Special event tours.
4. Transport and travel.

5. Dealing with customs problems.
6. Perfect service.
7. Types of accommodations, facilities and services.
8. Choosing a hotel.
9. Best restaurant service.
10. Unusual places to stay.
11. Grading of the hotels around the world.
12. Dealing with guests complains.
13. Hotel receptionist – person who deals with everything.
14. Letter of apology.
15. Weather and climate as the main part of your trip.
16. Popular tourist destinations.
17. Giving professional advices for tourists for organizing a trip.
18. Press release to promote a place for travelers.
19. Describe attractions and activities in your region.
20. Geographical description.
21. Describe a work of art you like.
22. Plan a coach tour.
23. Make a price list of the tour with explanations.
24. Niche tour experience.
25. Development of medical tourism.
26. Correct phone conversation.
27. How to improve security for the customers.
28. Cultural tourism opportunities.
29. Planning an exhibition.
30. What it takes to run a hotel.

6. Програмові вимоги до екзамену.

Розмовні теми

1. Dream package tours.
2. Marketing analyses.
3. Customer and supplier profiles.
4. Cost a package for the customers.
5. Transport and travel.
6. Dealing with the public and telephone etiquette.
7. Dealing with customers' problems and complaints.
8. Hotel facilities and services.
9. Management team meeting.
10. Different types of tours (coach tour, medical tour, niche tour) .

Граматичні теми

1. Present Tenses.
2. Past Tenses.
3. Future Tenses.
4. Descriptive adjectives and nouns.
5. Modal verbs.
6. Articles.
7. Conditional structures with «if».
8. Verb + infinitive or –»ing» form .
9. Passive voice.
10. Have/ get smth. done. Question forms.

7. Тести.

1. As I sat sipping a cup of tea at my sister Doris' house, my husband, Brian, _____ my eye and flashed me a wide smile.
A) detected B) held C) caught D)captured

2. «I'm going to call the boat Hazel,» Dan said proudly. That was when his _____ really started.
A) entertainment B) amusement C) pastime D) diversion

3. The project was _____ well; it just would have been nice to clear up my living room floor occasionally.
A) developing B) making C) designing D) unrolling

4. He'd made a beautiful rocking horse, complete _____ a saddle made from one of my old bags, which we gave to Dilan's sister.

A) with B) in C) by D) of

5. «Do you think the maritime museum would _____ the boat?» Brian asked recently.

A) nimmt B) accept C) appropriate D) seize

6. Homing pigeons _____ for their uncanny internal compass, yet a new study reveals that sometimes the birds get home the same way we do: They follow the roads.
A) were known B) known C) are known D) knowing

7. Within ten kilometers of home, the pigeons relied less on their well-known talents for decoding the sun's position or deciphering the Earth's magnetic field_____ them navigate.
A) helping B) to help C) helps D) helped

8. Guilford suggests that sticking to a _____, linear route may actually make homing more reliable – and easier.
A) memories B) memorably C) memorial D) memorized

9. Others flew down the River Thames, only to make a _____ turn at a bridge.
A) distinct B) distinction C) distinctly D) distinctive

10. The 19th-century Scottish engineer Robert Stevenson, who was active in designing early lighthouses, _____ for an alternative color to white – most lighthouses had a white beacon – when he built a lighthouse near to one that already existed
A) has looked B) looked C) looks D) looking

11. Of the light sources and_____ glasses available at the time, he found that red was a particularly intense light.
A) colorful B) colors C) colorfully D) colored

12. When train tracks were developed, engineers adopted this system as _____ stop and go – and the same system continued with cars.
A) means B) meaning C) meant D) to mean

13. Many believe that the story first began in America in 1877, when two friends were_____ over whether a horse ever had all four feet or hooves off the ground when it galloped.
A) conflicting B) discussing C) arguing D) speaking

14. Now, news of the new system in America _____ fast and a number of rival European systems started to appear once people had heard about it.
A) applied B) travelled C) ran D) extended

15. Once the problem of projection had been solved, the next _____ for the inventors was to make the films longer and more interesting.
A) challenge B) opportunity C) rivalry D) fight

16. What was even more interesting was that if the photos were shown in quick succession the horse looked _____ it was running – in other words 'moving pictures'.
A) such B) as C) same D) like

17. The only problem with all the systems was that they couldn't really _____ the film onto a screen.
A) play B) show C) plan D) project

18. He _____ a camera, a projection device and the film.
A) designed B) did C) performed D) conducted

19. I guess the most famous of these was_____ the Lumiere Brothers from France.
A) of B) with C) by D) on

20. Some male songbirds can sing_____ notes than females because they have stronger muscles to make the sounds.
A) much B) the most C) more D) many

21. They have _____ a girl.
A) attracted B) attracting C) been attracted D) to attract

22. Muscles _____ just in your arms and legs, or in a bird's wings.
A) weren't found B) weren't finding C) aren't finding D) aren't found

23. The experience is harmless and unrelated to both obsessive-compulsive disorder and endosmosis, the_____ of music that is not really there.
A) hears B) heard C) hearing D) is hearing

24. Earworms occur more often among women, musicians, and individuals who_____ to worry.
A) tend B) tending C) tended D) tends

25. Fortunately, _____ episodes eventually dissipate on their own.
A) much B) most C) the most D) more

26. Apparently people lined_____ around the block to see the wonderful new invention.
A) out B) up C) off D) ahead

27. The condition also arises when people struggle_____ forgotten lyrics or how a song ends.
A) remember B) remembers C) remembered D) to remember

28. The job of a lollipop person is to walk to the middle of the road at a suitable time, (17) _____the sign.
A) has been holding up B) to hold up C) was holding up D) holding up

29. The _____ Harry Potter movie has shattered box office records in the US and Canada, taking $168m over its opening weekend.
A) past B) definitive C) final D) complete

30. The_____ opening weekend record was held (25) _____ Batman film The Dark Knight.
A) initial B) previous C) first D) eventual

31. «A billion dollars is _____ going to happen», said Dan Walsh.
A) extremely B) definitely C) strictly D) strongly

32. It has been 10 years_____ the first movie in the series appeared on the screen.
A) since B) of C) as D) from

33. Fans around the world _____ for hours to be among the first to see the film.
A) hoped B) imagined C) held D) queued

34. The _____ Jason film series has so far earned more than £4bn worldwide, not including the final film's takings so far.
A) full B) all C) absolute D) entire

35. There were _____ events that week.
A) the least B) little C) the fewest D) few

36. Only free men who _____ Greek could compete.
A) spoke B) speak C) speaking D) speaks

37. Like our Olympics, though, winning athletes were heroes who made their _____ towns proud.
A) home's B) homes C) homes' D) home

38. This high number of entries made both the aristocrat and Athens _____ very wealthy and powerful.
A) looks B) looked C) look D) looking

39. Although it's known as the Mona Lisa, _____ famous painting.
A) Leonardo's da Vinci B) Leonardo's da Vinci's C) Leonardo da Vinci D) Leonardo da Vinci's

40. X-rays_____ that Jack sketched three different poses before he finished the portrait.
A) reveals B) revealed C) are revealed D) revealing

41. The painting of Lisa has no eyebrows because it was the fashion of the time for women _____ them off.
A) shave B) being shaved C) shaved D) to shave

42. The story of the band starts with two self-confident eight-year-old friends from London who_____ a hatred of math's but loved singing.
A) united B) combined C) shared D) joined

43. They _____ writing and singing and at fourteen the group _____ their first record deal.
A) opened B) disclosed C) revealed D) discovered

44. It wasn't as easy as it _____.
A) says B) proclaims C) goes D) sounds

45. Kate and Michael advertised for another girl but did not want to _____ the group name.
A) bare B) mention C) describe D) comment

46. Why does the toucan _____ such an enormous beak?
A) has B) had C) having D) have

47. Her love of urban music _____ her the perfect singer.
A) kept B) did C) held D) made

48. The answer, we learned in August, may be that it uses it _____ body temperature.
A) regulate B) to regulate C) regulated D) regulates

49. The three became friends as soon as they met and_____ to write and record the huge album.
A) went down B) went off C) went on D) went up

50. They were able _____ a temperature of (41) _____ ten trillion degrees – a million times hotter than the centre of the sun.
A) produce B) produced C) to produce D) producing

8. Список рекомендованої літератури.

1. Копчак Л.В. Познанський Р.В. Чаграк Н.І. News about Britain: Get interested? : Навчально-методичний посібник за матеріалами статей «BBC News».-Івано-Франківськ: Гостинець, 2009. – 138 с.
2. Чаграк Н.І. Business English Organizer: Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів. – Івано-Франківськ: Гостинець, 2009. – 150 с.
3. Чаграк Н. І., Гритчук Г.В.Writing Business Letters:Навч.-метод. посібн. – Івано-Франківськ: Гостинець, 2011. – 60 с.
4. English for International Tourism (New edition). Intermediate Coursebook. Student's Book. – Longman/Pearson Education Limited, 2014
5. English for International Tourism(New edition). Intermediate Coursebook. Workbook. – Longman/Pearson Education Limited, 2014
6. English for International Tourism (New edition). Intermediate Coursebook. Teacher's Book. – Longman/Pearson Education Limited, 2014
7. Longman Dictionary of Contemporary English. – Longman/Pearson Education Limited, 2005
8. Longman Photo Dictionary. – Longman/Pearson Education Limited, 2005
9. Longman Business English Dictionary. – Longman/Pearson Education Limited, 2003
10. Longman Active Study Dictionary. – Longman/Pearson Education Limited, 2003
11. www.britishcouncil.com
12. www.learningenglish.com
13. www.teachingenglish.com

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
Німецька мова. 1 курс
к.філол. н., доцент Приймак Л.Б.

1. **Назва дисципліни.**
   Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Німецька мова. 1 курс (кількість годин для самостійної роботи – 110 год.: I семестр – 50; II семестр – 60).

2. **Мета самостійної роботи.**
   Оптимізувати процес оволодіння студентами іноземною мовою;
   активізувати їх пізнавальну діяльність у навчальному процесі;
   розвинути компетенції читання, письма та перекладу;
   підвищити ефективність опрацювання програми навчальної дисципліни.

3. **Завдання самостійної роботи.**
   розширення і поглиблення знань з дисципліни, що вивчається;
   розвиток мовних компетенцій в межах програми;
   розвиток вмінь роботи з допоміжною (довідковою літературою), лексикографічними джерелами та іншими реформаційними ресурсами;
   формування у студентів самостійності при виконанні запропонованих завдань;
   підвищення рівня володіння іноземною мовою як складовою майбутньої професії.

4. **Завдання для самопідготовки.**

Назва теми	Зміст роботи
I семестр	
1. Sich begrüßen. Das Verb «sein»	AB, S.7,Üb.1
2. Sich und andere vorstellen. Präsens	AB. S.7-9, Üb.2-6
3. Telefonieren. Fragewörter.	AB, S.9-10, Üb.7-10
4. Rechnen. Zahlen von 10 bis 100.	AB, S.10-11, Üb. 11-15
5. Beruf und Herkunft angeben. Das Verb «lassen»	AB, S.12-18, Üb.16-34
6. Gegenstände im Haus benennen und beschreiben. Plural der Substantive.	AB, S.21, Üb.1-3
7. Küche beschreiben.	AB, S.22-25, Üb.4-11
8. In der Versteigerung. Zahlen von 100 bis 1000.	AB, S.26-27. Üb.12-14
9. Zahlen von 100 bis 1000.	AB. S.27, Üb.15
10. Originelle Dinge. Deklination der Substantive.	AB, S. 27, Üb. 15-16
11. Possessivpronomen.	AB. S.27, Üb. 17
12. Dinge reparieren.	AB, S.27-28. Üb.17-19
13. Deklination der Substantive	AB, S.28, Üb.20
14. Personalpronomen.	AB, S. 29
15. Essgewohnheiten	AB, S.31-31, Üb.1-4
16. Verben mit Vokalwechsel	AB, S.31-31, Üb. 5
17. Mahlzeiten	AB, S. 33, Üb.5-6
18. Modalverb «mögen»	AB, S.33, Üb.8
19. Negation «kein»	AB, S.33, Üb. 9
20. Speisekarte	Speisekarte schreiben
21. Im Restaurant	AB, S.34-35, Üb.8-11
22. Im Restaurant bestellen	AB, S.34-35, Üb.8-11
23. Im Restaurant bezahlen	AB, S.35-36, Üb.12-13
24. Zu Hause essen	AB, S.36-37, Üb.14-15
25. Die Negation «nicht».	AB, S.37, S.15
26. Komplimente und Reklamationen beim Tisch	AB, S.38-39, Üb.18-21
27. Lebensmittel einkaufen	AB, S.39-40, Üb.22-24
28. Null-Artikel und Mengeangaben	AB, S.40, Üb.41
29. Im Warenhaus	Gesprächsthema
30. Ich kaufe ein Geschenk	Dialog
II семестр	
1. Wie verbringe ich die Freizeit.	KB, S.45, Vokabeln
2. Die Freizeit in meiner Familie	Gesprächsthema
3. Auf dem Deck. Indefinitpronomen.	AB, S.43-44, Üb.7-8
4.Modalverben «können», «müssen».	AB, S.45-47, Üb.9-10
5. Die Zeit planen.	AB, S.47-48, Üb.1-12

6. Trennbare Präfixe	AB, S.47-49, Üb.11-17
7. Sich verabreden.	AB, S.50-51, Üb.18-23
8. Reflexivverben.	AB, S.50-51, Üb.18-23
9. Ansichtskarte schreiben.	AB. S.52, Üb.24-26
10. Ansichtskarte zu meinem Freund	AB, S. 52, Üb.24-26
11. Meine Freizeitgestaltung.	Gesprächsthema
12. Futurum	Die Übersetzung
13. Wohnung beschreiben.	AB, S. 56, Üb.1,2
14. Indefinitpronomen	AB, S. 56, Üb.1,2
15. Wohnung einrichten	AB, S.56-58, Üb.4-7
16. Lokale Präpositionen	AB, S. 56-58, Üb.4-7
17. Einrichtungsgegenstände kaufen	AB, S. 58-60, Üb. 8-12
18. Definitpronomen.	AB, S. 58-60, Üb. 8-12
19. Die Wohnung suchen	AB, S.60-62, Üb.13-19
20. Die Wohnung für meine Familie	Gesprächsthema
21. Streit im Haus. Ortsangaben	AB, S.62, Üb.20
22. Unser Haus	Dialog
23. Mein Traumhaus	Lexikalische Übungen
24. Mein Traumhaus	Gesprächsthema
25. Ärger mit Nachbarn	AB, S.63-64, Üb.21-25
26. Im Hotel	Gesprächsthema
27. Ordinalzahlen	Lexikalische Übungen
28. Hotel Hiddensee	Text
29. Mein Hotel	Gesprächsthema
30. Mein Hotel	Dialog

Тексти для перекладу

1.Wie würden Sie Ihr Zimmer einrichten? Mein Zimmer ist modern und gemütlich. Da arbeite ich und ruhe mich aus. Meinen Computertischtisch stelle ich neben das Fenster, in der Mitte auf dem Fußboden liegt ein Teppich. An der linken Wand steht ein großer Bücherschrank mit den Büchern. An der rechten Wand steht ein Sofa. Die modernen Möbel für mein Zimmer habe ich in der Firma bestellt. Diese Möbel sind aus den natürlichen Materialien und wiegen wenig. Ich mag mein Zimmer. Ich räume mein Zimmer selbst auf.

2.Was finden Sie besser: Sport treiben oder nicht? Ich kann nicht mein Leben ohne Sport vorstellen. Man sagt, dass Sport den Organismus verstärkt. Sport macht den Menschen mehr diszipliniert und organisiert. Seit den alten Zeiten ist Turnen populär. Sie sollen nicht unbedingt gewinnen: schneller sein, höher springen, länger durchhalten. Treiben Sie Sport so viel, wie es für Sie möglich ist. Ich mache es jeden Tag. Ich fühle mich gesund und habe immer gute Laune. Es ist besser Sport zu treiben.

3.Welche Freizeitbeschäftigung gefällt Ihnen am besten? Ich habe nicht so viel Freizeit. Jeden Tag habe ich die Doppelstunden. Nur am Wochenende habe ich die Freizeit. Wenn das Wetter schön ist, verbringe ich gerne meine Zeit draußen. Ich spiele Fußball oder bin mit meinen Freunden mit dem Fahrrad unterwegs. Uns macht das Spaß. Gerne helfe ich meinen Eltern im Garten. Manchmal besuche ich Kinos und sehe gerne einen interessanten Film. Oft veranstalten wir Partys. Meine Freunde unterhalten sich, tanzen, verbringen lustig die Zeit.

4. Sie möchten eine Party organisieren. Was würden Sie für ihre Gäste vorbereiten? Bald habe ich den Geburtstag. Ich möchte Party organisieren. Meinen Geburtstag habe ich im Sommer. Es ist gute Möglichkeit die Zeit im Grünen zu verbringen. Ich lade meine Freunde telefonisch ein. Ich decke den Tisch, besorge Essen und Getränke. Ich biete zu diesem Anlass Brote mit Fleisch und Fisch, Salate, vegetarische Gerichte und warme Speisen. Ich biete die Getränke an: alkoholische Getränke, Mineralwasser und Saft, Kaffee und Tee. Wir werden tanzen und singen, Musik hören und uns unterhalten.

5. Welcher Esstyp sind Sie? Ich bin immer beschäftigt. Ich habe immer viel zu tun. Mein Essen ist meistens «nebenbei» aus der Hand, im Stehen. Ich eile mich oft und greife das, was unkompliziert und schnell zu essen ist. Ich bin Impuls- Esser. Man sagt, dass es schädlich für die Gesundheit ist. Ich soll essen und nichts nebenbei machen. Man soll die bestimmten Essenzeiten festlegen. Mein Arbeitstag ist sehr intensiv und es ist kompliziert rechtzeitig zu essen.

6. Unsere Universität. Ich bin Student. Ich studiere an der nationalen W.Stefanyk Vorkarpatenuniversität. Unsere Universität befindet sich im Zentrum der Stadt auf der Schewtschenkostraße. Das ist ein sehr altes Gebäude. Zur Zeit zählt die Universität viele Fakultäten und Institute. Unser Institut heißt das Institut für Tourismus. An der Universität studieren über 30 000 Studenten in der Direkt- und Fernabteilung. Die Direktstudenten besuchen täglich Vorlesungen und Seminare. Die Fernstudenten arbeiten und studieren zugleich.

7. Mein Freund/ meine Freundin (Aussehen, Kleidung, Charakter). Wir können nicht unser Leben ohne Freunde vorstellen. Ich habe auch viele Freunde. Mein bester Freund heißt Peter. Wir sind die Altersgenossen und die Mitstudenten. Peter ist nicht hoch von Wuchs und schlank. Er ist schwarzhaarig und hat große braune Augen. Peter ist ein Brillenträger. Mein Freund ist ein prächtiger Junge. Er ist ehrlich, gutmütig, hilfsbereit. Er lässt keinen im Stich. Peter führt jede Sache immer zu Ende. Peter bevorzugt die sportliche Kleidung, Jeanskleidung, die Sportschuhe, T-Shirts. Mein Freund begeistert sich für Kunst, Literatur und Geschichte.

8. Mein Traumberuf. Sehr oft seit der Kindheit träumen wir von einem oder anderem Beruf. Die Traumberufe entstehen nicht zufällig. In der Familie, im Unterricht, bei den Freunden reifen sie oft. Es gibt in der Welt sehr viele Berufe. Deshalb ist es kompliziert einen Beruf für sich zu wählen. Man soll eine Arbeit nach seinem Geschmack haben. Der Beruf, den man wählt, muss den Interessen sowie den realen Möglichkeiten entsprechen. Es gibt viele Berufe, aber nicht alle sind gleichwertig. Ich träumte von dem Beruf des Lehrers.Ich mag die Arbeit mit den Kindern. Ich weiß, dass der Beruf eines Lehrers verantwortlich ist. Der Lehrer erzieht die Menschen und formt ihren Charakter. Mein Wunsch zu reisen und die Reisen zu veranstalten, hat meine Entscheidung beeinflusst.

9. Arbeitstag und Wochenende. Mein Arbeitstag ist gewöhnlich sehr aktiv. Ich stehe sehr früh auf, dusche mich, treibe Sport. Das Frühstück bereite ich selbständig. Um 8 Uhr beeile ich mich zur Uni. Jeden Tag habe ich 3-4Doppelstunden.Dann bereite ich mich auf die Seminare vor. Wenn ich Zeit habe, gehe ich spazieren oder lese die Bücher. Mein Wochenende verbringe ich mit meinen Eltern oder Freunden. Ich stehe später als gewöhnlich auf. Wir frühstücken zusammen und planen unser Wochenende. Ich helfe in der Regel meinen Eltern beim Haushalt. Wir arbeiten im Garten und im Feld. Sonntags am Morgen gehen wir zum Gottesdienst. Am Nachmittag habe ich gute Zeit mit meinen Freunden. Wir gehen ins Kino, Theater, fahren ins Grüne. Meine Arbeitswoche hängt sehr oft von meinem Wochenende ab.

10. Mein Traumhaus. Ich träume von meinem wunderschönen Haus. Es liegt am Ufer des Flusses. Es ist nicht groß aber gemütlich. Im Erdgeschoß befinden sich die Turnhalle, die Küche mit Wohnzimmer, mein Arbeitszimmer und Badezimmer. Im zweiten Stock liegen Schlafzimmer, meine kleine Bibliothek, das Zimmer mit Kamin und noch ein Badezimmer. In meinem Haus versammeln sich meine Freunde. Wir unterhalten uns, trinken Tee, spielen Volleyball, baden und liegen in der Sonne. Mein Hof ist besonders schön und malerisch. Da wachsen viele Bäume, blühen die Blumen und Sträucher. Ich habe auch eine schöne Laube. Abends sitzen wir da und genießen die Luft. Der Springbrunnen im Hof sieht sehr nett aus. In meinem Haus sind die Liebe, gute Stimmung und scheint immer die Sonne.

11. Im Urlaub. Den Urlaub verbringe ich gern mit meinen Eltern. Unsere ganze Familie reist gern. Das Reisen ist heute eines der beliebtesten Hobbys. Wir reisen durch die Heimat, fahren manchmal ins Ausland. Ende Juli wollen wir die Reise auf die Krim unternehmen. Wir planen mit unserem Auto dorthin fahren. Es ist bequem und billiger für die Familie. Man kann halten wo und wie lange es dir gefällt. Ich verbringe gern den Urlaub auf dem Lande bei meiner Oma. Man kann im Fluss baden, in den Wald gehen. Ich helfe oft meiner Oma im Garten oder auf dem Feld arbeiten. Ich mache auch die Radtouren mit meinem Vater. Manchmal fahren wir zum Angeln in aller Frühe. Wir verbringen den Urlaub immer interessant, aktiv und inhaltsreich. Ich warte immer mit Ungeduld auf diese Zeit.

12. Deutschland (Geographie, Klima). Deutschland liegt im Herzen Europas. Es grenzt an Dänemark im Norden, an die Niederlande, Belgien, Luxemburg und Frankreich im Westen, die Schweiz und Österreich im Süden und an die Tschechische Republik und Polen im Osten. Deutschland zählt rund 81,8 Mio. Einwohner. Die Hauptstadt Deutschlands ist Berlin. Deutschland besteht aus den16 Ländern. Deutschland hat vier große Flüsse: die Elbe, den Rhein, die Donau, die Oder. Es gibt auch in Deutschland viele kleine Flüsse und Kanäle. Das Land liegt in der gemäßigten Zone. Das Klima ist feucht und gemäßigt. Die Niederschläge gibt es zu allen Jahreszeiten. Die deutschen Landschaften sind außerordentlich vielfältig und reizvoll. Niedrige und hohe Gebirgszüge wechseln mit Hochflächen, Stufenländern, Hügel-, Berg- und Seelandschaften. Die großen Temperaturschwankungen sind selten. Im Winter schwankt die Durchschnittstemperatur zwischen 1,5 Grad Celsius im Tiefland und minus 6 Grad im Gebirge. Die Mittelwerte im Juli liegen bei 18 Grad Celsius im Tiefland und bei 20 Grad Celsius in den Tälern des Südens.

13. Einkaufen. Wenn ich die Einkäufe machen will, gehe ich in ein Kaufhaus. Es gibt große und kleine Kaufhäuser. In den großen Kaufhäusern gibt es Abteilungen für Lebensmittel, Schreibwaren, Möbel, Kleidung, Kurzwaren usw. Es gibt auch spezielle Kaufhäuser: Lebensmittelgeschäfte, Schuhgeschäfte, Gemüsegeschäfte. In der Bäckerei verkauft man Brot, in der Konditorei süße Backwaren, in der Molkerei Milchprodukte. Ich kaufe immer gern. Die Verkäuferin hilft mir bei der Wahl. Nicht weit von meinem Haus gibt es ein Spezialgeschäft für Konfektion. Ich kaufe immer gern hier mir die Kleidung. Ich wähle für mich eine passende Größe, Farbe, Preislage. Eine große Rolle spielt die Bedienungsweise. Die meisten Verkäufer sind hilfsbereit und freundlich. Sie geben den Kunden immer einen guten Rat. Die Käufer ziehen eine freundliche Bedienung vor.

14. Berlin. Berlin ist die Hauptstadt Deutschlands und zugleich ein deutsches Land. Sein Stadtwappen ist der Bär. Berlin liegt am Zusammenfluß von Spree und Havel. Es ist mit 883qkm die größte Stadt in Deutschland. Berlin besteht aus 23 Bezirken, in denen 3,1 Mio Menschen leben. Berlin ist eine attraktive und lebendige Stadt mit interessanten Sehenswürdigkeiten. Es sind das Schloß Charlottenburg, das Reichtagsgebäude, das Brandenburger Tor. Es sind z.B. die

Humboldt- Universität, Neue Wache und die Staatsoper. Der Alexanderplatz war früher das Zentrum des ehemaligen Ostberlin. Sehr berühmt sind auch das Rote Rathaus und Fernsehturm. Er ist 365 m hoch. Die bekannteste Geschäftsstraße ist der Kurfürstendamm. n Berlin gibt es viele Theater (Berliner Ensemble, Opernhaus…).

15. Kyjiw. Kyjiw ist die Hauptstadt der Ukraine , das wichtigste, politische, industrielle und kulturelle Zentrum des Landes. Es ist die größte Stadt der Ukraine. Kyjiw liegt am Mittellauf des Dnipro. Die Stadt hat eine lange Geschichte. Die Gründer der Stadt waren drei Brüder Kyjiw, Schek, Choryw und ihre Schwester Lybidj. Seit dem Jahre 1934 ist Kyjiw die Hauptstadt der Ukraine. Die Hälfte der Stadt nehmen Parks und Grünanlagen ein. Die Stadt schmücken viele Baudenkmäler des Altertums: das Höhlenkloster Lawra, die Sophienkatedrale, die Andreaskirche, das Askold Grab, das Chmelnyzkyj- Denkmal, das Schewtschenko –Denkmal. Das Opernhaus, das Iwan- Franko Theater, das Lessja-Ukrajinka-Theater, das Historische Museum, das Schewtschenko Museum sind einen Besuch wert. Die Stadt verfügt über ein beträchtliches wissenschaftliches und kulturelles Potential. Hier haben die Forschungsinstitute, die Universitäten und Hochschulen ihren Sitz. In Kyjiw haben der Präsident, das ukrainische Parlament und die Regierung ihren Sitz.

16.Essen und Trinken. Die meisten Leute essen ihr Frühstück zu Hause. Man isst belegtes Brötchen, man trinkt Tee oder Kaffee. Das Mittagessen besteht aus mehreren Gängen. Das sind die Vorspeise, das erste Gericht, das zweite Gericht, der Nachtisch. Als Vorspeise essen wir die Gemüsesalate, als erste Gericht-Suppen. Dann kommt das zweite Gericht: Fisch oder Fleisch mit Beilage. Man trinkt Saft, Limonade, Mineralwasser, Bier. Am Abend isst und trinkt man nicht viel. Wenn man eine Party gibt, geht man gewöhnlich in eine Gaststätte oder ein Restaurant. Wichtig ist auch eine höfliche und korrekte Bedienung. Einige Leute besuchen regelmäßig die Gaststätte. Sie heißen Stammgäste. Man sagt: «Wir leben nicht um zu essen, sondern wir essen um zu leben.»

17. Die Reisetypen. Das Reisen ist heute eines des beliebtesten Hobbys. Die Leute wollen andere Länder, neue Menschen, fremde Kultur, Sitten und Bräuche kennen lernen. Die Reisebüros und Reiseagenturen bemühen sich unsere Wünsche zu verwirklichen. Man kann mit dem Flugzeug, mit dem Zug, mit dem Auto, mit dem Schiff reisen. Die Reise mit verschiedenen Verkehrsmitteln har ihre Vor- und Nachteile. Die Reise mit dem Zug ist nicht teuer aber bequem. Die Reisenden machen sich bequem im Abteil und genießen die Fahrt in Ruhe. Mit dem Luftverkehr ist es am schnellsten zu reisen. Aber dieses Verkehrsmittel wählen am meisten die Geschäftsleute, weil sie die Zeit sparen. Sehr oft soll man die Fahrkarten im Vorverkauf bestellen. Es gefällt oft vielen Menschen mit dem eigenen Auto zu fahren.Alle fühlen sich frei und abhängig. Es ist bequemer und billiger für die ganze Familie. Die Reise mit dem Schiff ist exotisch und teuer.

18. Das Problem des Naturschutzes. Das Problem des Naturschutzes ist in den letzten Jahrzehnten sehr akut. Die Natur ist reich an Bergen, Flüssen, Seen, Pflanzen und Tieren. Die Natur dient den Menschen. Zwischen dem Menschen und der Natur besteht immer eine Wechselwirkung. Der Mensch verändert die Natur laut seiner Wünsche und Vorstellungen. Das Einwirken des Menschen bringt großen Schaden der Natur und der Umwelt. Die Qualität des Wassers, des Bodens und der Luft auf unserem Planeten verschlechtert sich ständig. Die Umwelt belasten Abwässer, Abgase, Müll, Ölflecke nach Tanker- Havarien, Schmutz in allen Formen. Die Industriebetriebe und Verkehrsmittel verschmutzen die Luft und das Wasser. Die Menschen vernichten Pflanzen und Tiere. Die Natur bittet um die Rettung.

19. Die Reisetypen. Das Reisen ist heute eines des beliebtesten Hobbys. Die Leute wollen andere Länder, neue Menschen, fremde Kultur, Sitten und Bräuche kennen lernen. Die Reisebüros und Reiseagenturen bemühen sich unsere Wünsche zu verwirklichen. Man kann mit dem Flugzeug, mit dem Zug, mit dem Auto, mit dem Schiff reisen. Die Reise mit verschiedenen Verkehrsmitteln har ihre Vor- und Nachteile. Die Reise mit dem Zug ist nicht teuer aber bequem. Die Reisenden machen sich bequem im Abteil und genießen die Fahrt in Ruhe. Mit dem Luftverkehr ist es am schnellsten zu reisen. Aber dieses Verkehrsmittel wählen am meisten die Geschäftsleute, weil sie die Zeit sparen.

20. Wir reisen. Sehr oft soll man die Fahrkarten im Vorverkauf bestellen. Es gefällt oft vielen Menschen mit dem eigenen Auto zu fahren. Alle fühlen sich frei und abhängig Es ist bequemer und billiger für die ganze Familie. Die Reise mit dem Schiff ist exotisch und teuer. Manche haben Angst vor der Seekrankheit. Diese Reise dauert längere Zeit. Es ist sehr schön die maritimen Landschaften zu genießen. Wir haben heute verschiedene Möglichkeiten um zu reisen und etwas Schönes zu erleben.

21. Meine Stadt. Meine Heimatstadt ist Iwano- Frankiwsk . Die Stadt ist nicht groß und liegt im Westen der Ukraine im Vorkarpatenland. Sie wurde 1662 als Stanislawiw gegründet. Im Jahre 1962 wurde die Stadt nach dem Schriftsteller Iwan Franko umbenannt. Die Stadt wird von zwei Flüssen umflossen. Die Altstadt ist sehenswert. In den Jahren der Unabhängigkeit wurde sie vollständig renoviert.Die Zentralstraße ist die Nesaleshnostistraße. Das Rathaus ist heutzutage als Heimatmuseum bekannt. Majdan Scheptyzjkoho wird nach dem Metropolien der griechisch- katholischen Kirche benannt.

22. Die Seheswürdigkeiten. Die Schewtschenkostraße ist eine der ältesten in der Stadt. Da liegen auch ein schöner Schewtschenkopark und ein schöner See. Zu den Sehenswürdigkeiten gehören auch das Dramatheater, das Puppentheater, Philarmonie, Franko-Denkmal, Mizkewytsch- Denkmal, Schewtschenko-Denkmäler u.a.. In Iwano-Frankiwsk gibt es folgende Hochschulen: die nationale Wassylj Stefanyk Vorkarpatenuniversität, die Universität für «Erdöl und Gas», die

medizinische Universität. Am 7.Maj feiern die Einwohner der Iwano-Frankiwsk den Tag der Stadt. An diesem Tag besuchen Iwano-Frankiwsk viele Touristen und genießen die Schönheit der Stadt.

23.Tourismus. Der Tourismus ist ein wichtiger Faktor der Zusammenarbeit mit anderen Staaten. Es dient zur Verbesserung der Marktbeziehungen. Tourismus ist mit dem intellektuellen, kulturellen, wirtschaftlichen Potential des Staates verbunden. Unser Staat verfügt über große Möglichkeiten der Entwicklung des Tourismus. Die wichtigsten wertvollen historischen und kulturellen Denkmäler sind in den Gebieten Kyjiw, Tschernihiw, Poltawa, Lwiw, Vorkarpatenland u.a. .Die Hunderte von Museen, Denkmäler, Kirchen widerspiegeln die reiche Geschichte des ukrainischen Volkes. Die Feiertage der Ukrainer locken auch viele Touristen. Sie sind sehr eng mit den Sitten und Bräuchen unseres Volkes verbunden.

24. Die Gäste in der Ukraine. Die Gäste besuchen die Ukraine um die Traditionen kennen zu lernen. In den letzten Jahren hat der Tourismus bedeutende Änderungen erfahren. Die ukrainischen Touristengesellschaften nehmen an internationalen Touristenmessen und anderen Treffen teil. Während solchen Messen werden viele wichtige Verträge unterzeichnet. Auf Bitte der ausländischen Touristengesellschaften ist eine Reihe von Touristenrouten festgelegt. Auf dem Gebiet des Tourismus schaffen heute die hochgebildeten Fachleute. Die Ukraine lädt heute alle Gäste ein, ihr Land zu besuchen.

25. Wir sind im Ausland. Von Jahr zu Jahr besuchen die mehreren Leute das Ausland. Sie reisen, wandern durch die Welt, oder haben die Arbeit im Ausland. Heute erscheinen mehrere Fremdenführer, die Ratschläge in der Völkeretikette. Die Menschen brauchen die Kenntnisse, wie man mit den Ausländern, Geschäftspartnern umgehen soll. Es gibt interessante Beispiele dazu. Die Engländer besprechen gern ihre Geschäftsfragen beim Trinken während der Mahlzeit. Die Japaner bevorzugen beim Essen nicht zu arbeiten. Die Deutschen pflegen vor dem Mittagessen von dem Geschäft zu sprechen. Sie haben gut zu essen und zu trinken bevor sie etwas besprechen. Die Japaner haben wohl die strengsten Regeln des gesellschaftlichen und geschäftlichen Verhaltens.

26. Die Verhaltungsmaßregeln im Ausland. Die Amerikaner nehmen manchmal nur schwer diese formalen japanischen Umgangsformen an. Die Engländer sind natürlich kaltblütig und zurückhaltend. In Afghanistan braucht man wenigstens fünf Minuten Zeit für die Begrüßung. Im Nahen Osten darf man mit der linken Hand nicht begrüßen, essen, trinken oder rauchen. In Pakistan darf man nicht zublinzeln. Das ist eine Beleidigung. Man kann viele derartige Beispiele nennen. Um sich gemütlich im fremden Land zu fühlen, soll man die Bräuche verstehen.

27. Im Hotel. Das Reisen ist heute eines der beliebtesten Hobbys. Man reist durch die Heimat, aber sehr oft fährt man ins Ausland. Die Leute wollen andere Länder, neue Menschen, fremde Kultur, Sitten und Bräuche kennen lernen, ihre Sprachkenntnisse in der Praxis überprüfen und etwas Schönes und Interessantes erleben. Zahlreiche Reisebüros und Reiseagenturen bemühen sich unsere Vorstellungen zu realisieren. Und eine der wichtigsten Bedingungen der guten Erholung ist der bequeme und gemütliche Ort zum Wohnen. Das Hotel soll schön und gut eingerichtet sein. Um in einem Hotel abzusteigen, muss man meistens die Reservierung vorzeitig machen, weil die Nachfrage oft sehr groß ist. Der Angestellte hinter dem Rezeptionstisch überprüft die Reservierung am Computer. Sie sollen berichten, wie lange Sie hier bleiben möchten, Ihren Pass zeigen. Manchmal sollen Sie auch ein Meldeformular ausfüllen oder einfach sich eintragen.

28. Sport in meinem Leben. Der Sport macht die Menschen gesund. Er macht sie organisierter und stärker. Viele Menschen treiben Sport um immer gesund zu bleiben. Vor allem dient Sport der Gesundheit der Menschen. Es gibt viele Möglichkeiten sich sportlich zu betätigen. Es sind Stadien, Sportplätze, Schwimmbäder und Fußballfelder. Jeder Mensch hat ihre Lieblingssportarten. Ich treibe auch Sport. Morgen turne ich. Die Turnübungen machen mich munter den ganzen Tag. Ich spiele auch Fußball gern. Sehr gern sehe ich die Sportwettkämpfe fern. Man sagt: im gesunden Körper-ein gesunder Geist. Darum soll man jeden Tag Sport treiben.

29. Die größten Städte Deutschlands. Berlin, die Hauptstadt Deutschlands, liegt an der Spree und ist heute die größte deutsche Stadt. Berlin ist eine große Industriestadt. Berlin ist reich an architektonischen Sehenswürdigkeiten. In dieser Stadt werden oft wichtige künstlerische Veranstaltungen von internationaler Bedeutung durchgeführt. Hamburg gehört auch zu den größten Städten des Landes. Diese Stadt ist unter dem Namen «Freie und Hansestadt Hamburg» bekannt. Dank dem Hafen wird Hamburg «Deutschlands Tor zur Welt» genannt. Das Das Wahrzeichen von Hamburg ist der 132 m hohe Turm der St.-Michael-Kirche. Die zahlreichen Sehenswürdigkeiten locken die zahlreichen Touristen nach Hamburg. Frankfurt am Main ist eine internationale Handelsstadt und ein großes Wirtschaftszentrum Deutschlands. Es ist die Geburtsstadt von Goethe.

30. Die Weltanschauung. Die Weltanschauung des Menschen hängt von vielen Faktoren ab. Es sind: die Erziehung, die Bildung, die Bücher, die Leute, die Lebenserfahrung. In unserer komplizierten Zeit ist es schwer den jungen Menschen richtigen Weg zu finden. In dieser Situation sind die heutigen jungen Menschen stets auf Suche nach Orientierungen und Leitbildern. Nicht alle jungen Menschen finden das Verständnis für ihre Probleme in Elternhaus oder Schule. Auch die Bindungen zu anderen verantwortlichen Bezugspersonen oder gesellschaftlichen Gruppen sind häufig geschwächt. Es ist ein Problem. Die jungen Menschen werden leicht verführbar zu Verhaltensweisen, die ihnen selbst, aber auch anderen Mitmenschen zur Gefahr werden können.

5. Індивідуальні завдання. Тематика презентацій.

1. Berlin – die Hauptstadt Deutschlands
2. Die berühmten Städte Deutschlands
3. Die traditionelle deutsche Küche
4. Die ukrainische Küche
5. Die deutsche Jugend und Sport
6. Meine Heimatsort
7. Unser Studium an der Fakultät für Tourismus
8. Kyjiw
9. Im Museum
10. Die interessanten Museen Deutschlands
11. Das Land, das ich besuchen mag
12. Iwano – Frankiwsk
13. Lwiw
14. Österreich – das Land der Musik
15. Der berühmte deutsche Komponist
16. Die Ukraine
17. Deutschland
18. Die Städte der Ukraine
19. Wien
20. Weihnachten in Deutschland
21. Weihnachten in der Ukraine
22. Ostern in Deutschland
23. Ostern in der Ukraine
24. Wir besuchen Europa
25. Die Sehenswürdigkeiten von Kyjiw
26. Der ukrainische Komponist
27. Der deutsche Sportler (Sportlerin)
28. Der ukrainische Sportler (Sportlerin)
29. Die ukrainische Kunst
30. Die berühmten Erholungsorte

6. Програмові вимоги до екзамену.

Розмовні теми

1. Meine Familie
2. Mein Freund
3. Mein Geburtstag
4. Im Cafe
5. Meine Küche
6. Mein Arbeitstag
7. Mein Telefongespräch
8. Berlin
9. Ich reise nach Berlin
10. Ich reise nach Kyjiw
11. Die ukrainische Küche
12. Die deutsche Küche
13. Im Warenhaus
14. Iwano-Frankiwsk
15. Mein Studium

Граматичні теми

1. Der Gebrauch des Artikels
2. Die Wortfolge im Satz
3. Präsens
4. Die Modalverben
5. Personalpronomen
6. Plural der Substantive
7. Possessivpronomen
8. Die starken und schwachen Verben
9. Die Deklination der Substantive
10. Die Reflexivverben

7. Тести.

1. Er …Schüler.

A ist

B sein
C bin
D sind

2. Ich …richtig.
A bist
B schreibe
C schreibst
D ist

3. Der Student schenkt …der Mutter.
A die Blume
B der Blume
C dem Blume
D den Blume

4. Der Vater …immer viel zu tun.
A hat
B haben
C habt
D hast

5. … liegt das Buch?
A Wann
B Wohin
C Wieviel
D Wo

6. …hilft den Eltern.
A er
B du
C ich
D wir

7. Der Bruder schreibt ….
A mir
B mich
C meiner
D dich

8. Die Malerin malt … .
A der Bild
B dem Bild
C das Bild
D des Bildes

9. Die Antwort …ist falsch.
A der Schülerin
B die Schülerin
C des Schülerin
D dem Schülerin

10. Die Mutter spielt …den Kindern.
A an
B in
C auf
D mit

11. Die Vorlesung …ist interessant.
A des Lektors
B dem Lektor
C den Lektor
D der Lektor

12. Er schreibt ….
A den Brief
B dem Brief
C des Briefes
D der Brief

13. Er … sehr schnell.
A lauft
B lief
C läuft
D läufst

15. Dieses Mädchen ist …Studentin.
A keine
B kein
C keinen
D keiner

16. Ich…um 9 Uhr zu Hase sein.
A soll
B sollst
C sollt
D sollen

17. Er…richtig auf die Frage.
A antwortet
B antwortest
C antworten
D antworten

18. Meine Bücher liegen auf …Tisch.
A der
B den
C dem
D des

19. Der Mann…nach München.
A fährt
B fahrt
C fährst
D fahrt

20. Gestern …das Kind im Hof.
A spielten
B spieltest
C spieltet
D spielte

21. Ich …keine Zeit.
A habe
B hast
C hat
D haben

22. Er… deutsch ganz gut.
A spricht
B sprecht
C spreche
D sprichst

23. Ich …dich in der Stadt gesehen.
A habe
B hast
C habt

D ist

24. Er …Student.
A wart
B warst
C war
D waren

25. Erika spielt mit …Kind.
A den
B dem
C der
D das

26…machst alles sehr gut.
A du
B er
C wir
D ich

27. In…Zimmer ist es sonnig.
A der
B das
C dem
D den

28. Du …heute gut aus.
A siehst
B seht
C sieht
D sehen

29. Wer hat …Text gelesen?
A diesen
B dieser
C dieses
D diese

30. Hinter…Haus steht das Auto.
A der
B dem
C den
D das

31. Mein Onkel ist Arzt…Beruf.
A von
B nach
C auf
D mit

32. In der Pause … ich mit dem Freund.
A sprecht
B sprichst
C spreche
D sprechen

33. Er …den Eltern helfen.
A soll
B sollst
C sollen
D sollt

34. Sie …krank gewesen.
A ist

B sind
C bist
D bin

35. Das Kind…schon ein.
A schläfst
B schlafe
C schlaft
D schläft

36. Das Bild hängt an …Wand.
A der
B die
C das
D dem

37. Ich fahre ins Institut mit …Auto.
A der
B dem
C das
D den

38. Der Vater schenkt…das Buch.
A mich
B mir
C meiner
D dich

39. Die Mutter…arbeitet in der Poliklinik.
A dem Freund
B den Freund
C des Freundes
D der Freund

40. Er…zu Hause geblieben.
A hat
B hast
C ist
D sind

41. Er zieht …schnell.
A mich
B sich
C dich
D euch

42. Ihr …Studenten.
A sind
B seid
C bin
D bist

43. … du mit dem Zug gefahren?
A ist
B bist
C war
D sind

44. Er … mir heute nicht helfen.
A kann
B kannst
C könnt
D können

45. Wir erholen…auf dem Lande.
A euch
B sich
C uns
D mich

46. Meine Oma …60 jahre alt.
A hat
B bist
C ist
D haben

47. Das Buch…Schwester ist interessant.
A des
B der
C den
D die

48. Er…schneller nach Hause fahren.
A wollt
B will
C willst
D wollen

49. Er macht es…als du.
A gut
B guter
C besser
D besten

50. Der Mann…den Brief.
A schrieb
B schriebst
C schrieben
D schriebt

8. Список рекомендованої літератури.

1. Themen aktuell 1. Arbeitsbuch [1. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. – 143 S.
2. Themen aktuell 1. Kursbuch [1. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. – 160 S.
3. Паремская Д.А. Практическая грамматика немецкого языка : учеб. пособие [2-е изд., перераб.] / Д.А. Паремская. – Минск : Вышэйшая школа, 2011. – 351 с.
4. Попов А.А. Немецкая грамматика от А до Z / А.А. Попов. – М. : Лист, 1999. – 272 с.
5. Теоретичні відомості та вправи з граматики німецької мови для самостійної роботи студентів факультету міжнародного бізнесу та менеджменту (освітньо-кваліфікаційні рівні – бакалавр і магістр) та методичні рекомендації щодо їх виконання / укл. Л.Р. Вовк. – Тернопіль : Економічна думка, 2005. – 68 с.
6. Clamer F. Deutsch als Fremdsprache. Übungsgrammatik für die Grundstufe [3. Aufl.]/ F. Clamer, E. Heilmann. – Meckenheim : Verlag Liebaug-Dartmann, 2002. – 160 S.
7. Fandrych Ch. Klipp und klar. Übungsgrammatik Grundstufe Deutsch in 99 Schritten/ Ch. Fandrych, U. Tallowitz. – Stuttgart : Ernst Klett International GmBH, 2000. – 255 S.
8. Grundstufen-Grammatik für DaF – Zweisprachige Ausgaben : Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache, neue Rechtschreibung, Erklärungen und ... Deutsch) : Erklärungen und Übungen [3. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2009. – 240 S.
9. www.deutsch-lernen.
10. www.unterrichtsmaterial-schule.de

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
Німецька мова. 2 курс
к.філол. н., доцент Поздняков О.В., к.філол. н., доцент Угринюк В.М.

1.Назва дисципліни.

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Німецька мова (кількість годин для самостійної роботи – 96 год.: III семестр – 48, IV семестр – 48).

2.Мета самостійної роботи.

Оптимізувати процес оволодіння студентами іноземною мовою, активізувати їх пізнавальну діяльність у навчальному процесі, розвинути компетенції читання, письма та перекладу, підвищити ефективність опрацювання програми навчальної дисципліни.

3.Завдання самостійної роботи.

розширення і поглиблення знань з дисципліни, що вивчається;

розвиток мовних компетенцій в межах програми;

розвиток вмінь роботи з допоміжною (довідковою) літературою, лексикографічними джерелами та іншими інформаційними ресурсами;

формування у студентів самостійності при вирішенні запропонованих завдань;

підвищення рівня володіння іноземною мовою як складовою майбутньої професії.

4.Завдання для самопідготовки.

Назва теми	Зміст роботи
III семестр	
Sich begrüßen. Aussagesatz. Fragesatz. Das Verb «sein».	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 7. Üb. 1
Sich und andere vorstellen. Personalpronomen. Präsens.	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 7-9. Üb. 2-6
Telefonieren. Possessivpronomen. Fragewörter. Zahlen von 0 bis 9	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 9-10. Üb. 7-10
Rechnen. Zahlen von 10 bis 100	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 10-11. Üb. 11-15
Beruf und Herkunft angeben. Das Verb «haben». Ländernamen	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 12-18. Üb. 16-34
Gegenstände im Haus benennen und beschreiben. Artikel. Plural der Substantive.	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 21. Üb. 1-3
Küche beschreiben. Gebrauch des Artikels	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 22-25. Üb. 4-11
In der Versteigerung. Zahlen von 100 bis 1000	TA 1, Arbeitsbuch, S. 26-27. Üb. 12-14
Originelle Dinge. Deklination der Substantive. Possessivpronomen	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 27. Üb. 15-16
Dinge reparieren. Deklination der Substantive. Personalpronomen	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 27-28. Üb. 17-19
Essgewohnheiten. Verben mit Vokalwechsel	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 31-32. Üb. 1-4
Mahlzeiten. Modalverb «mögen». Negation: «kein»	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 33. Üb. 5-7
Speisekarte	Speisekarte schreiben
Im Restaurant bestellen.	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 34-35. Üb. 8-11
Im Restaurant bezahlen.	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 35-36. Üb. 12-13
Zu Hause essen. Negation: «nicht»	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 36-37. Üb. 14-17
Komplimente und Reklamationen beim Tisch.	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 38-39. Üb. 18-21
Lebensmittel einkaufen. Null-Artikel und Mengenangaben	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 39-40. Üb. 22-25
IV семестр	
Freizeitaktivitäten	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 45. Vokabeln lernen
Auf dem Deck. Indefinitpronomen. Trennbare Verben. Modalverben «können», müssen», «dürfen»	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 43-47. Üb. 1-10

Zeit planen. Trennbare Verben. Uhrzeit	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 47-49. Üb. 11-17
Sich verabreden. Reflexivverben.	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 50-51. Üb. 18-23
Ansichtskarte schreiben	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 52. Üb. 24-26
Meine Freizeitgestaltung. Futurum	Über Freizeit erzählen
Wohnung beschreiben. Indefinitpronomen	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 56. Üb. 1-2
Wohnung einrichten. Lokale Präpositionen	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 56-58. Üb. 4-7
Einrichtungsgegenstände kaufen. Definitpronomen	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 58-60. Üb. 8-12
Wohnung suchen.	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 60-62. Üb. 13-19
Mein Traumhaus	Traumhaus beschreiben
Streit im Haus. Ortsangaben	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 62. Üb. 20
Ärger mit Nachbarn	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 63-64. Üb. 21-25
Im Hotel. Ordinalzahlen	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 65. Üb. 26-28
Körperteile. Possessivartikel.	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 68. Üb. 1-3
Beschwerden beschreiben. Possessivartikel. Imperativ	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 69. Üb. 4
Beim Arzt. Modalverben. Präteritum	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 69-71. Üb. 5-9
«Ich bin krank». Perfekt. Partizip II	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 72-75. Üb. 10-14
Fit und gesund	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 76. Üb. 15-17
Im Winterurlaub. Perfekt	TA 1, Arbeitsbuch,, S. 75-76. Üb. 17-18

Тексти для перекладу

1. Der Schwarzwald - ein internationaler Begriff und altes Kulturland. Hier sind die berühmten Kuckucksuhren zu Hause. Dieses 200 Kilometer lange und bis zu 60 Kilometer breite Waldgebirge grenzt im Westen an Frankreich, im Süden an die Schweiz, im Osten an die Schwäbische Alb und den Bodensee, im Norden an den Kraichgau. Heilklimatische Kurorte, Kneippkurorte (schon die Römer wussten die Thermalquellen zu schätzen), Luftkur- und Erholungsorte sind im Schwarzwald überaus zahlreich.

In das waldreiche Buntsteinmassiv des nördlichen Schwarzwaldes haben die Flüsse Enz, Nagold und Alb mit ihren Zuflüssen tiefe Täler eingegraben. Auf den Hochflächen wurde der Wald nur zum Teil gerodet. Eine ganze Reihe von heißen und mineralhaltigen Quellen, die in den Tälern entspringen, werden in den Heilbädern medizinisch genutzt. Diese herrlichen Badetempel bieten lustvolle Stunden und sind genau das Richtige für eine klassische Bäder- oder Wellnesskur.

Auf der Reise durch den Nord-Schwarzwald fährt man überwiegend durch Fichten- und Tannenwälder sowie über freie Hochflächen. Farne und Fingerhut in den Wäldern, Besenginster und Lupinen an den Straßenrändern sind die charakteristischen Pflanzen dieser Region zwischen Karlsruhe, Pforzheim, Baden-Baden und Freudenstadt. Ein wahres Areal für Wanderfreunde im Sommer wie im Winter. Die Aussicht reicht hier bis zur Oberrheinebene und über den Rhein hinweg bis zu den Vogesen. Besondere Anziehungspunkte sind hier neben den Hotels die Hornisgrinde, der Mummelsee, der Schliffkopf und der Kniebis einschließlich der Schwarzenbachtalsperre.

Mit der Vielfalt seiner Landschaftsformen, die mit dem waldreichen Gebirge harmonieren, präsentiert sich der mittlere Schwarzwald rund um Offenburg. In der Vorbergzone der Ortenau, die mit ihren Rebhängen bis ins Oberrheintal abfällt wachsen Riesling, Ruländer, Traminer, Weißherbst und Spätburgunder. Mächtige Ruinen sind Zeugen einer wechselvollen Geschichte.

2. Die beiden Regionen bieten durch ihre landschaftliche wie auch kulturelle Vielfalt eine reichhaltige Angebotspalette an Sehenswürdigkeiten und Freizeitaktivitäten. Versteckte Weiher, klare Bäche und tiefe Wälder mit altem Baumbestand kennzeichnen die Region Neckar, Hohenlohe und Schwäbischer Wald. Die reizvolle Landschaft animierte seinerzeit Ritter und Fürsten zum Bau vieler Burgen und Schlösser.

Das zauberhafte Schloss Langenburg mit seinem Automobilmuseum oder Schloss Neuenstein mit seiner völlig intakten Küche aus dem Mittelalter sollte man schon gesehen haben. Auf der Spur des Ritters «Götz von Berlichingen» lockt die Götzenburg in Jagsthausen. Im Schwäbischen Wald standen einst entlang des Limes siebzig römische Anlagen. Rekonstruiert wurde das römische Ostkastell in Welzheim (150-260 nach Christus Kastellort), das als Freilichtmuseum zugänglich ist.

Die idyllischen Zwillingsflüsse Kocher und Jagst bieten dem Radwanderer einen abwechslungsreichen Rundkurs von 350 Kilometer Länge. Besonders sehenswert in Hohenlohe sind die zahlreichen Burgen und Schlösser. Vor dieser historischen Kulisse finden in den Sommermonaten kleine und größere Freilichtspiele und Konzerte statt, denen eine besondere Atmosphäre anhaftet. Die Dynastie derer zu Hohenlohe hat diese Landschaft unverkennbar mitgeprägt.

Heute sind viele der kunsthistorischen, bedeutenden Adelssitze interessante Museen. Die alten Städte mit schönen Fachwerkhäusern sind oft noch von Mauern umgeben. Die vielen Burgen und Schlösser legen mit wertvollen Sammlungen sichtlich Zeugnis vom Kunstsinn ihrer Besitzer ab. Weinberge an steilen Hängen, tief eingeschnittene Täler, große Obstbaumwiesen, Wälder und wechselvolles Auf und Ab bieten Erlebnisse besonderer Art.

3. Die Ostsee ist ein intrakontinentales Meer, ein flaches Binnenmeer und Nebenmeer des Nordatlantiks. Es wird auch Baltisches Meer genannt, nach dem baltischen Landrücken der sich von Stettin bis Reval am finnischen Meerbusen erstreckt. Die Ostsee hat eine Größe von rund 440.000 Quadratkilometern und einen Salzgehalt von gerade mal 1,5 Prozent, die mittlere Wassertiefe beträgt rund 52 Meter. Sie ist mit der Nordsee durch die Wasserstraßen Öresund, Großer Belt, Kleiner Belt, Kattegat, Skagerrak und den Nord-Ostseekanal verbunden.

Im Gegensatz zur Nordsee hat die Ostsee weder Ebbe noch Flut und gefriert daher sehr leicht. Auch was die Stürme angeht ist sie zumeist von harmloser Natur. Die deutsche Ostseeküste erstreckt sich von Flensburg bis zur Pommerschen Bucht. Sie besteht aus flachabfallenden Sandstränden, urigen Steilküsten, aus Buchten und Förden, die immer wieder tief ins Festland einschneiden: Flensburger Förde, Schlei, Eckernförder Bucht, Kieler Bucht und Lübecker Bucht.

Zwischen Kieler Förde und Lübecker Bucht liegt das «i-Tüpfelchen», die Ostsee-Insel Fehmarn. Sie ist die Kornkammer Schleswig-Holsteins. Die Inselmetropole Burg, das Wasserschutzgebiet Wallnau und die imposante Fehmarn-Sundbrücke sind nur drei der Sehenswürdigkeiten, derer sich die Insulaner rühmen können. Hier trifft man auf die «Künstler der Lüfte», die Lenk-Drachenfans - links, rechts, Looping, guck mal was ich für Schleifen kann - dies hört man immer wieder. Und kommt der Drachen dem Boden gefährlich nahe, reißt man ihn ganz einfach wieder hoch. Große und Kleine können sich richtig austoben und werden im Nu zum Drachenexperten.

Die mecklenburgische Ostsee-Küste ist geprägt durch den Wechsel von meist breiten, feinsandigen Stränden und Hochufern bis Steilküsten. Sie erstreckt sich zwischen Trave und Recknitz, östlich davon beginnt Vorpommern mit den Inseln Großer Werder und Bock sowie der Halbinsel Fischland-Darß-Zingst. Hanseland übrigens, denn hier liegen die Hansestädte Wismar und Rostock.

4. Die Nordsee - ein flaches, rund 100 Meter tiefes Randmeer des Atlantischen Ozeans. Westliche Begrenzung Schleswig-Holsteins mit der sich die Begriffe Wind, Wetter, prickelnde Wellen, die Wunderwelt der Gezeiten von Ebbe und Flut, Wattenmeer, Schiffsausflüge, Wassersport und Erholung im reizstärksten Klima verbinden. Hier reicht der Blick über die platte Marsch, eine Landschaftsform, die als einzige in den Jahren zwischen 4000 und 2000 v. Chr. völlig aus dem Meer geschaffen wurde.

Das Phänomen der Gezeiten, von Ebbe und Flut, ist an der Nordsee besonders ausgeprägt. Der Wasserspiegel steigt zweimal am Tag um zwei bis drei Meter an und überflutet das Watt. Dieses Ereignis nennt man Flut. Hochwasser (auch Tidehochwasser) ist der höchste Wasserstand. Genauso wie das Wasser kommt, fließt es auch wieder zurück. Dann herrscht Ebbe und weite Gebiete fallen trocken. Den tiefsten Stand, den das Wasser erreicht, nennt man Niedrigwasser (auch Tideniedrigwasser). Das Naturschauspiel von Ebbe und Flut sowie spektakuläre Sonnenuntergänge haben hier noch Einfluss auf den Lebensrhythmus der Menschen.

Auf den von Menschen erbauten Deichen zur Bändigung der Gewalt des Meeres führen heute Fuß- und Radwanderwege entlang, bis zu den weißen Sandstränden von St. Peter-Ording, der wohl größten Sandkiste der Welt. Hinter den grünen Deichen, auf denen fast das ganze Jahr weißwollige Schäfchen für den Küstenschutz grasen, liegt fruchtbares Marschland.

Die Attraktionen der Nordseeküste sind - einmalig in der ganzen Welt - die vorgelagerten kleinen Inseln und Halligen mit ihren Seehundbänken sowie der Nationalpark- Biosphärenreservat Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer. Das Wattenmeer dient als Keimzelle für zahlreiche Fische, Krebse, Würmer und Schnecken. Für viele Zugvögel ist das Watt Luxushotel, Drei-Sterne-Restaurant, Säuglingsstation und Raststätte. Wenn bei Ebbe das Wasser aus dem Wattenmeer abläuft, eröffnet sich die einmalige Chance, den Meeresgrund zu betreten und eine Wattwanderung zu unternehmen - natürlich barfuß. Aber was spannend ist, ist meist nicht ganz ungefährlich. Selbst am schönsten Sommertag kann ein Ausflug ins Watt den Laien durch aufsteigende Nebel oder rasch auflaufende Flut in Gefahr bringen. Daher sollte man sich nur mit einem erfahrenen Wattführer auf eine Wattwanderung begeben.

5. Der Taunus erstreckt sich über 75 Kilometer von der Wetterau bis zum Rhein mit steilen Abstiegen zum Rhein- und Maintal. Seine Landschaft ist abwechslungsreich und eindrucksvoll. Weite Wälder dominieren, von Wiesentälern und Feldfluren unterbrochen.

Main und Taunus - Land der Berge, Burgen, Schlösser und Bäder. Ein üppig-grünes Kleinod. Von seinen Höhen geht der Blick weit über das waldreiche Land zu idyllischen Dörfern, einsamen Mühlen, felsigen Bergen und stillen Gewässern bis zur Skyline der Mainmetropole. Kein Hochgebirge - doch immerhin 880 Meter über dem Meeresspiegel: der «Große Feldberg» und ein überwältigender Blick vom Brunhildisfelsen. Der Sage nach wurde er von Walküren und germanischen Göttern als Lagerstatt benutzt.

Der etwas weniger hohe «Kleine Feldberg» ist mit einer Wetter- und Erdbebenwarte ausgestattet und der «Altkönig» mit einer uralten Steinkrone aus keltischen Ringwällen. Und zwischen den Bergen - zu allen Jahreszeiten:

Vogelgezwitscher und Wipfelrauschen, Parklandschaften, Streuobstwiesen, Kirchen und Tempel, Fachwerkhäuser, urige Apfelweinkneipen, Backhäuser und Mühlen. Kleine Bäche durchfließen idyllische Täler.

Schon die Ritter wussten, wo es sich gut leben lässt: auf den Taunushöhen über der Mainebene reiht sich Burg an Burg. Und wer noch mehr aus der Vergangenheit erfahren will, lässt sich von den zahlreichen Museen der Region verzaubern. Da ist zum Beispiel das Freilichtmuseum «Hessenpark» mit Geschichte zum Anfassen. Die Saalburg ist das einzige wieder aufgebaute Kastell des römischen Imperiums. Eintauchen in die Geschichte einer kulturell reichen Region - oder ins Thermalwasser der gepflegten Kurorte. Aus unergründlichen Tiefen sprudelt hier heilsames Mineralwasser ans Licht. Schon die alten Römer, die lange in diesen Gefilden lebten, wussten die Heilkraft der Quellen und das günstige Klima des Taunus zu schätzen.

6. Die Urlaubsregion Allgäu-Bayerisch Schwaben ist mit eine der Schönsten Deutschlands. Faszinierend ist der Abwechslungsreichtum des Allgäus: der Rhythmus von satten Alpenwiesen, sanftem Hügelland und steilen Berggipfeln, von grünen Wäldern, romantischen Tälern und kristallklaren Seen.

Zwischen der Iller im Westen, dem Lech im Osten, dem Allgäuer Alpenkamm im Süden und dem vor fünfzehn Millionen Jahren durch einen Meteoriteneinschlag entstandenen Ries-Kessel liegt diese einzigartige Landschaft. Der Tourismus hat hier eine mehr als hundertjährige Tradition und fast unerschöpflich ist die Angebots-Palette für einen erholsamen und erfolgreichen Aufenthalt.

Ein Netz gut markierter Spazier- und Wanderwege führt zu Burgen, Schlössern, Kirchen und Klöstern und bietet für jeden Geschmack genügend Auswahl. Bergwanderer schätzen - vor allem im Spätsommer - Hüttenwanderungen auf den gut ausgebauten Höhenwegen. Bergbahnen und Sesselifte nehmen viel von der Mühe des Aufstiegs ab. Auch für die Wassersportler ist ausreichend gesorgt.

Die vielen Seen ermöglichen es, jeder gewünschten Betätigung im oder am Wasser nachzugehen, sei es beim Segeln, Wasserskifahren oder Windsurfen. Entsprechende Schulen für Anfänger stehen zur Verfügung. Aber auch Golfer, Reiter und Tennisfans, Kegler und Minigolfer können jederzeit ihrem Hobby nachgehen. Radler-Freunde können auf ausgewählten Touren mit unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden ihre Kondition austesten.

7. Der Harz erhebt sich inselartig über der Norddeutschen Tiefebene und verbindet die Länder Sachsen-Anhalt, Niedersachsen und Thüringen. Er ist nicht nur ein sehr altes Gebirge, sondern auch das höchste Mittelgebirge nördlich des Mains, im Brockenmassiv auf 1142 Meter ansteigend. In einer großartigen Gebirgslandschaft vereint der Harz weitläufige Hochflächen von über 600 Metern Höhe, zentrales Bergland mit bizarren Felsgipfeln, Bergseen, Hochmoore, tief eingeschnittene, schluchtartige Täler mit Bergflüssen, Wasserfällen und großen Stauseen.

Fast jede Form von Wassersport ist hier möglich. Aus der Vogelperspektive betrachtet, erscheint der Harz wie ein Tafelgebirge mit abfallenden Rändern. Wie kaum anderswo lassen sich hier erdgeschichtliche Entwicklungsstufen dieses Landes studieren. Besonders bekannt ist das Okertal wegen seiner interessanten Gesteinsformationen. Der Romkerhaller Wasserfall, der aus großer Höhe in die Tiefe stürzt, ist im Okertal neben der Okertalsperre ein beliebtes Fotomotiv.

Man spricht vom Harz als einem «klassischen Land der Geologie», aber auch von einem «Silberland». Das lässt natürlich das Herz der Hobbygeologen höher schlagen. Von dem ehemaligen Reichtum der Region zeugen heute noch die prachtvollen, farbenfrohen Fachwerkhäuser in den pittoresken Städten. Zeuge einer großen Vergangenheit ist das Kloster Walkenried im Südharz. Das Kloster wurde 1127 den Zisterziensern übertragen und war in seiner Blütezeit eines der reichsten und mächtigsten in Deutschland.

Aus der Ottonenzeit sind viele Schlösser, Burgen, Kaiserpfalzen und sakrale Bauten im Harz zu finden und es warten Schmuckstücke der romanischen Baukunst. Hier kann man wahrlich viel erleben. Zum Beispiel auf Entdeckungstouren in die Nationalparke, wo man sich mit dem Fledermausdetektor auf die Lauer legt, bei Trekking-Touren, bei einer Fahrt mit selbstgebauten Flößen, beim Klettern im Naturfelsen, Inline-Skaten oder Radeln, aber auch hoch zu Ross.

8. In der Waldlandschaft zwischen Donau, Böhmerwald und österreichischer Landesgrenze genießt der Nationalpark Bayerischer Wald - als erster deutscher Nationalpark gegründet 1970 - besonderen Schutz: Einzig die Natur hat hier das Sagen. Der Bayerische Wald steigt nördlich der Donau zwischen Regensburg und Passau auf und folgt in seinem breitgelagerten Rücken dem Fluss von Nordwesten nach Südosten.

Der Vordere Wald zwischen Donau und Regen bzw. dem Lauf der Ilz kommt er in nur wenigen Erhebungen über die Tausendmetergrenze. Der Hintere Wald zwischen der österreichischen Grenze und der Cham-Further-Senke steigt dagegen mit einigen Gipfeln bis 1400 Meter auf und hat im «Großen Arber» (1456m) seine größte Höhe erreicht. Die Besiedelung dieses Gebietes begann erst im Hochmittelalter. Außer von der Landwirtschaft lebten die «Waldler» vorrangig vom Holz, dem Bergbau und der Glaserzeugung in sogenannten Wanderhütten. Perlen, Fensterscheiben und Trinkgläser aus dieser Region waren bis in die europäischen Fürstenhöfe gefragt.

Heute geht in den modernen Glaswerken täglich eine breite Produktpalette vom Band, die alte handwerkliche Tradition der Glaskunst wird jedoch nach wie vor gepflegt. Das größte zusammenhängende Waldgebiet und erster Nationalpark in Deutschland ist also der Bayerische Wald. Wer die Ur-Natur im «Nationalpark Bayerischer Wald» erlebt, mit Fels und Moor, mit Bergbach, Luchs, Wolf und Bär, der begreift, dass er im «Wald der Wälder» ist. Das Beobachten und Erleben ungestörter Waldentwicklung, wo Werden und Vergehen sich noch natürlich vollziehen, sind einmalige Erfahrungen zu machen.

Wer Angst hat, vor lauter Bäumen den Wald nicht mehr zu sehen, kann beruhigt werden: Auch der Kunstinteressierte wird hier nie Langeweile verspüren. Diese Region birgt beachtliche Kunstschätze und die unterschiedlichsten Museen bringen dem Besucher den Landstrich und seine Bewohner näher.

9. Rund 300 Kilometer lang ist der Zug der ostbayerischen Randgebirge, die vom Steinwald bis zur Südostecke des Bayerischen Waldes an der Grenze zu Österreich reichen. Im Westen und Norden stößt Ostbayern an Franken, im Südwesten an Oberbayern, im Süden an Oberösterreich und im Nordosten grenzt die Region an die Tschechische Republik. Ostbayern teilt sich zudem in vier Landschaftsgebiete: den Bayerischen Wald, den Oberpfälzer Wald, den Bayerischen Jura und Niederbayern, zwischen Donau und Inn sowie das Bayerische Thermenland - das sind die Heil- und Thermalbäder Bad Abbach, Bad Birnbach, Bad Füssing, Bad Gögging und Bad Griesbach südlich der Donau.

Der zweitgrößte Strom Europas - die Donau - durchzieht die Mitte Ostbayerns. Hier war einst die Grenze des römischen Imperiums, hier liegen zahlreiche bestens erhaltene historische Städte, und bis hierher hat die Kultur des Mittelmeerraumes deutliche Spuren hinterlassen.

Aus dem Mittelalter finden sich Burgen und Burgruinen in großer Zahl, Dome und Kirchen im romanischen und gotischen Stil, Schlösser und Klöster im Überschwang des Barock. Auch liegt hier die größte Waldlandschaft, die wir in Mitteleuropa besitzen. Auf rund 6.000 km² breitet sie sich aus, zwischen Donau, Böhmerwald und der österreichischen Landesgrenze - über 60 Berge sind höher als 1000 Meter. Besonderen Schutz genießt dabei der Nationalpark Bayerischer Wald, einst der erste auf deutschem Boden.

Der Oberpfälzer Wald und das Oberpfälzer Seenland - das wald- und wasserreiche Land an der Naab mit ihren zahlreichen Nebenflüssen wissen Wanderer, Radler, Angler, Reiter und Camper besonders zu schätzen. Die Region Stiftland, das Land der heilenden Quellen und der tausend Teiche, liegt im nördlichen Oberpfälzer Wald. Es ist benannt nach dem Klosterstift Waldsassen, das mit seiner klösterlichen Tradition und zahlreichen Baudenkmälern die Region prägt.

10. Die schleswig-holsteinische Ostseeküste ist 385 Kilometer lang. Sie besteht aus flachabfallenden Sandstränden, urigen Steilküsten, aus Buchten und Förden, die immer wieder tief ins Festland einschneiden: Flensburger Förde, Schlei, Eckernförder Bucht, Kieler Bucht und Lübecker Bucht. Zwischen Kieler Förde und Lübecker Bucht liegt das «i-Tüpfelchen», die Ostsee-Insel Fehmarn. Sie ist die Kornkammer Schleswig-Holsteins.

Die Inselmetropole Burg, das Wasserschutzgebiet Wallnau und die imposante Fehmarn-Sundbrücke sind nur drei der Sehenswürdigkeiten, derer sich die Insulaner rühmen können. Hier trifft man auf die «Künstler der Lüfte», die Lenkdrachenfans - links, rechts, Looping, guck mal was ich für Schleifen kann - dies hört man immer wieder. Und kommt der Drachen dem Boden gefährlich nahe, reißt man ihn ganz einfach wieder hoch. Große und Kleine können sich richtig austoben und werden im Nu zum Drachenexperten.

Von Glücksburg im Norden, die Wiege der europäischen Fürstenhäuser mit ihrem Wasserschloss bis Travemünde im Südosten spannt sich der Bogen der Ostseebäder. Zwischen Kieler Bucht und Lübecker Bucht liegt die Bilderbuchlandschaft des Naturparks Holsteinische Schweiz. Geformt von der letzten Eiszeit bietet sie seltenen Tieren und Pflanzen einen Lebensraum. Mit ihren fast 200 romantischen und sagenhaften Seen, eingebettet in sanfte Hügel war und ist sie Kulisse für zahlreiche Filme.

Auch märchenhaftes gibt es am Ostseesaum. Rund 25 Adelssitze, majestätische Schlösser, Residenzen, Herrenhäuser und Gutsanlagen liegen am Meer, auf Höhen und auf Inseln, einst für Könige und ihre Schönen mit Parks zum Lustwandeln gebaut. Manche sind auch für Gäste geöffnet. Schön sind sie, die Bilderbücher der verzwickt-verwirrenden Geschichte.

11. Wiesbaden ist über seine Grenzen als «grüne» Stadt bekannt. Zahlreiche Parkanlagen, der Taunus und der Rheingau direkt vor der Tür laden zu vielen Ausflügen in die Natur ein. Der Kurpark mit dem Konzertplatz sowie der Stadtpark «Warmer Damm» sind beliebte Freizeitziele. Die Parkanlage Nerotal grenzt an die Talstation der historischen Nerobergbahn. Eine barocke Naturlandschaft umgibt das Biebricher Schloss.

Der Kurpark hinter dem Kurhaus wurde als englischer Garten angelegt: Magnolien, Azaleen, Rhododendron und Sumpfzypressen wachsen hier. Im Weiher mit einer künstlichen Insel befindet sich ein Springbrunnen. Die Konzertmuschel ist mit Ornamenten reich verziert. Am Nizzaplätzchen stehen die Säulenreste des alten Kurhauses sowie eine Dostojewski-Büste.

Der Schlosspark Biebrich ist Gartendenkmal und Bürgerpark zugleich. Der ehemalige Barockgarten, von dem Gartenarchitekten Friedrich Ludwig von Sckell in einen Englischen Landschaftsgarten umgestaltet und auch heute noch von hohem künstlerischen Wert, ist als Naherholungsgebiet und Ausflugsziel gleichermaßen beliebt.

NerobergVom Wiesbadener Neroberg aus kann man fast die gesamte Stadt überblicken und ausgedehnte Spaziergänge unternehmen. Herrliche Wiesen sind ideal für ein Picknick. Hier lässt es sich wunderbar vom Alltag abschalten. Wiesbaden bietet somit zahlreiche Möglichkeiten der Freizeitgestaltung und der Erholung in der Natur.

12. Die Deutsche Alpenstraße - ein Autokino der Extraklasse! Im Jahre 2002 feierte sie 75jähriges Jubiläum und ist somit eine der ältesten deutschen Touristikstraßen. Rund 450 kurvenreichen Kilometern, von Lindau am Bodensee bis nach Berchtesgaden am Königssee nahe der österreichischen Grenze verzaubern die Besucher. Faszinierend an dieser Route ist der Abwechslungsreichtum, der Rhythmus von satten Alpenwiesen, sanftem Hügelland und steilen Berggipfeln, von grünen Wäldern, romantischen Tälern und glitzernden Seen.

Eingebettet in die grandiose Bergkulisse der Bayerischen Alpen wechseln sich urige Bauerndörfer mit historischen Städten ab, 25 ehrwürdige Burgen, Klöster und malerische Schlösser laden zum Verweilen ein. Die über 20 kristallklaren Bergseen bieten nicht nur einen hinreißenden Anblick, sondern auch jede Menge Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Der teilweise parallel verlaufende Radweg ist eine sportliche Herausforderung an die Kondition der Pedalritter bei der Entdeckung des Ferieneldorados Allgäu. Auch renommierte, historische Kurorte sowie Kulturdenkmäler machen hier und da Lust auf einen Zwischenstopp. Hier kutschiert man auf knackigen Kurven durch die Prachtlandschaft mit ihrem einmaligen Reichtum an Natur und Kultur am Saum der Allgäuer und der Bayerischen Alpen.

Man muss nicht unbedingt Bergsteiger sein, um sich für die Alpen zu interessieren. Bergwanderer jedoch schätzen - vor allem im Spätsommer - Höhenwanderungen auf gut ausgebauten Höhenwegen, wobei Bergbahnen und Sessellifte viel Mühsal des Aufstiegs abnehmen. Ein Netz gut markierter Spazier- und Wanderwege durch die Natur führt zu den Sehenswürdigkeiten wie stolzen Burgen, prächtigen Schlössern, Kirchen und Klöstern und dürfte somit für jeden Geschmack genügend Auswahl bieten. Man braucht nur ein offenes Herz für die Schönheit der Natur, ihre Wunder und Geheimnisse - und für die Menschen, die hier leben.

13. Es ist wie ein Rausch, durch die grünen Tunnel der Alleen zu fahren. Rund 100 Jahre alte Bäume verschränken ihre Äste über der Straße und bilden so ein schützendes Dach, durch das nur vereinzelt das Sonnenlicht bricht. Von Kap Arkona auf der Insel Rügen bis zur Insel Reichenau im Bodensee säumen Jahrhunderte alte Bäume wie ein grünes Band den Wegesrand. Genau unter diesem Laubdach verläuft mit rund 2.500 Kilometern Deutschlands längste und grünste Ferienstraße. Sie präsentiert sich mit einer unerschöpflichen Vielfalt an Eindrücken.

Gibt es ein beschaulicheres Fahrerlebnis, als durch eine stattliche Allee mit einem geschlossenen, Schatten spendenden Laubdach zu chauffieren? Ursprüngliche Wälder, ausgedehnte Seenlandschaften mit kristallklaren Seen - aus der Vogelperspektive sieht das Land manchmal aus, als wäre ein Spiegel auf die Erde gefallen und dabei in tausend Scherben zerbrochen - überall blinken große und kleine Seen.

Wenn einen die Seen-Sucht packt, ist man hier genau richtig. Mächtige Baumveteranen, pittoreske Ansichten; aber auch unberührte Landstriche mit einer einzigartigen Tier- und Pflanzenwelt können beim Genussradeln entdeckt werden. Die intensivste Form Alleen zu genießen, ist jedoch das Wandern. Man bewegt sich durch faszinierende Landschaften, hört das Blätterdach im Wind rauschen, beobachtet Vögel beim Nisten oder atmet den Duft einer bunten Blumenwiese - das ist einfach ganz «großes Kino», und der Fotoapparat ein absolutes Muss, um den perfekten Blick einzufangen.

Insgesamt acht Bundesländer durchläuft die Alleenstraße zwischen Rügen und Bodensee. Dabei erlebt man herrliche Landschaften, die schönsten Sehenswürdigkeiten links und rechts der Route und vor allem: Alleen. Die Route verläuft zunächst durch Mecklenburg-Vorpommern nach Rheinsberg und von dort entweder durch Brandenburg und Sachsen-Anhalt nach Goslar oder über Dresden durch das Erzgebirge nach Thüringen.

14. Die Geschichte des Spargels beginnt schon 2000 vor Christus, lateinisch «asparagus» genannt. Die Ägypter, Griechen und Römer haben ihn derzeit bereits angebaut und kultiviert. Im Mittelalter war Spargel eine begehrte Heilpflanze gegen allerlei Zipperlein. Erst der französische Sonnenkönig Ludwig XIV. hat den Spargel für die Neuzeit wieder entdeckt. Der pfälzische Kurfürst Karl Theodor ließ schon im 17. Jahrhundert im heutigen Schlossgarten seiner Sommerresidenz in Schwetzingen dieses «königliche Gemüse» züchten. Von dort verbreitete sich der Spargel im 18. Jahrhundert schrittweise auch in die höfischen Küchen der benachbarten Fürstentümer.

Lange war der Genuss des Spargels ausschließlich kirchlichen und weltlichen «Hochgeborenen» vorbehalten. Erst in jüngerer Zeit wurde der Spargel auch als sehr gesundes und den gestressten Körper entschlackendes Gemüse anerkannt. Eine Spargelkur gehört seitdem zu den angenehmsten Maßnahmen der Gesundheitsvorsorge. Und wer kann zu diesem «Königlichen Gemüse» schon NEIN sagen? Spargel wird wie die süßen Erdbeeren von allen Gourmets mit Ungeduld im Frühjahr erwartet.

Die Badische Spargelstraße führt auf rund 136 Kilometern mit dem parallel dazu verlaufenden Radwanderweg - ausgehend von der berühmtesten Spargelstadt der Welt, Schwetzingen - über Reilingen, Karlsruhe, Rastatt bis nach Scherzheim. Etwa ab Mitte April bis 24. Juni werden die weißen Stangen gestochen. Während dieser Zeit kann der Besucher dem Spargelanbauer beim Ernten zusehen und sogar mithelfen. In dieser Zeit finden links und rechts der Spargelstraße sehr schöne Spargelfeste statt und die Wirtsleute bitten mit leckeren, erntefrischen Spargelspezialitäten zu Tisch.

Nach der Ernte sind die Spargelfelder bis weit in den Herbst hinein an den grünen Pflanzen mit den roten Beeren zu erkennen. In der einzigartigen Landschaft entlang dieser Feinschmecker-Route liegen neben den Spargelfeldern, blühende Wiesen, sehr schön angelegte Parks und Gärten, interessante Sehenswürdigkeiten, Badeseen, aber auch Museen und historische Stätten.

15. Die Burgenstraße, eine der traditionsreichsten Ferienrouten in Deutschland feierte im März 2004 ihren 50. Geburtstag. Historische Stätten und reizvolle Landschaftsbilder mit vielen romantischen Burgen und märchenhaften Schlössern machen die rund 1000 Kilometer lange ausgeschilderte Burgenstraße von Mannheim bis Prag zu einer abwechslungsreichen Strecke. Der Glanz vergangener Zeiten bestimmt vielfach noch heute das Bild der Orte und Städte.

Wechselvoll und atemberaubend wie die Geschichte ist auch die Landschaft. In vielen Windungen schlängelt sich der Neckar durch den sagenumwobenen Odenwald und das Neckartal öffnet sich mit all seiner Pracht. Fast endlos scheint sich die Hohenloher Ebene zu erstrecken, gefolgt von der welligen Frankenhöhe und den nördlichen Teil der Fränkischen Schweiz. Das Erbe der einst kunstsinnigen Pfälzischen Kurfürsten lässt sich noch heute in den Städten Mannheim und Heidelberg bewundern.

Entlang der Burgenstraße passiert man alle sehenswerten Burgen, Schlösser und Orte, die die Route zu bieten hat. Juwelen der mittelalterlichen Baukunst und romantische Städte gibt es zuhauf. Der Besucher begegnet sogar historischen Zeugen aus der Römerzeit, einigen Wachttürmen und anderen Relikten des Limes. Ein Besuch in Mosbach, Bad

Wimpfen, Schwäbisch Hall oder Rothenburg mit ihren malerischen Altstadtkernen und romantischen Fachwerkhäusern wird reichlich mit Eindrücken belohnt.

Bei Heilbronn führt die Route durch weinseliges, ausgedehntes Rebland. Die Rokokostadt Auerbach, die mittelalterliche Reichsstadt Nürnberg und die ehrwürdigen Städte Bamberg, Coburg, Kronach, Kulmbach, Bayreuth beeindrucken mit ihren Festungen und Barockbauten. Bis hin zu den prachtvollen berühmten böhmischen Bädern Karlsbad und Marienbad, sind Highlights, bevor man das Ziel Prag erreicht, die Hauptstadt der tschechischen Republik, und damit der Burgenstraße die Krone aufgesetzt wird.

16. Die Deutsche Weinstraße ist Deutschlands erste und nach wie vor die bekannteste Ferienstraße. Sie führt durch das zweitgrößte deutsche Weinanbaugebiet und bietet 85 Kilometer voller Lebensfreude. Ob die Deutsche Weinstraße im Süden in Schweigen-Rechtenbach anfängt, oder endet, ist keine ernsthafte Streitfrage, weil viele Besucher hier am Deutschen Weintor einfach kehrtmachen und die Strecke hinauf nach Bockenheim gleich noch einmal in umgekehrter Richtung zurücklegen - so gut hat es ihnen gefallen. Wenn andernorts noch der Winter mit ausgedehnten Tiefs auf Stimmung und Schirme drückt, verzaubern an der Weinstraße schon tausende blühende Mandelbäumchen die Landschaft.

Die Sommersonne strahlt hier, wo das Klima mild, die Landschaft toskanisch und die Menschen herzlich sind, auf sanfte Rebhügel und weite Wälder, auf Feigen, Kiwis und Zitronen. Im Herbst scheint es, als habe die ganze Landschaft einen kleinen Schwips, wenn der neue Wein von der Kelter fließt und weinfestfrohe Stunden für Menschen, die ein Gespür für das Besondere haben, unvergesslich zu werden.

Diese aufgeschlossene Region ist reich an Tradition und Schätzen der Natur. Für Wanderer und Radwanderer, für sportlich Aktive und Erholungssuchende wird diese Reise zu einer abwechslungsreichen Entdeckungsfahrt. Gourmets und Weinfreunden, Kunstliebhabern und Lebenslustigen wird die Weinstraße bald ans Herz wachsen, vor allem aber die Kunst, das Leben zu genießen.

Differenzierten Weingenuss im Stilglas verspricht eine Weinprobe direkt beim Winzer; die erlebniswerte rustikale «Pfälzer Küche» oder die verfeinerte «Neue Pfälzer Küche» mit ihren Spezialitäten sollte man sich ebenfalls nicht entgehen lassen.

17. Wind, Watt und Wellen sind westseits ein Begriff genauso wie flache Sandstrände - Steilküsten aus Buchten und Förden, die immer tief ins Festland einschneiden sind bezeichnend für den östlichen Teil dieses Landes. Das Naturschauspiel von Ebbe und Flut und spektakuläre Sonnenuntergänge haben hier noch Einfluss auf den Lebensrhythmus der Menschen. Und Salz liegt in der Luft, feine gesunde Aerosole aus dem Wasser.

Es ist ein schmales Land zwischen Nord- und Ostsee; an seiner engsten Stelle zwischen Husum und Schleswig nur 36 Kilometer breit. Aber es besteht keineswegs nur aus Küsten, Leuchttürmen und Mühlen. Das reizvolle und geschichtsträchtige Binnenland ist von Ackerbau und Weidewirtschaft geprägt, dessen bäuerliche Struktur bis heute erhalten geblieben ist. Jeder kennt Schleswig-Holstein als Urlaubsland, als «Käseland» aber kennen es nur wenige. Kaum jemand weiß um die vielfältigen Käse-Köstlichkeiten aus dem Norden.

Aus diesem Grunde wurde die «Käse-Straße» ins Leben gerufen. Mitten in dieser maritimen Landschaft verbindet die Käsestraße auf einem rund 500 Kilometer Rundkurs die käseproduzierenden Betriebe zwischen Nord- und Ostsee, Elbe und der dänischen Grenze. Dabei werden neben den Käsereien auch viele andere interessante Sehenswürdigkeiten berührt, auf die natürlich ebenfalls hingewiesen werden soll.

Bei vielen Käsebetrieben kann man direkt einkaufen, allerdings nicht überall. Das hat mit den strengen Hygieneregeln zu tun, weshalb es oft nicht möglich ist, die Betriebe zu betreten oder gar zu besichtigen. Die Tradition der bäuerlichen Käseherstellung wurde für diese Region bereits im Mittelalter dokumentiert. Inzwischen gibt es jedoch viele Hofkäsereien und weit mehr als 30 Betriebe mit über 100 Käsesorten, die diese Käselandschaft prägen.

18. Mitkommen auf eine Reise ins Märchenland, auf die Deutsche Märchenstraße von Bremen nach Hanau. Sie ist eine der ältesten deutschen Ferienrouten und verbindet mit mehr als 70 Städten, Gemeinden und Landkreisen die mit den Lebensstationen der Brüder Grimm verbundenen phantastischen Geschichten aus der Welt der Märchen, Sagen, Mythen und Legenden zu einem fabelhaften Reiseweg.

Abwechslungsreich, doch immer zauberhaft zeigt sie auf zahlreichen märchenhaften Wanderwegen auch dem Fahrradfreund dieses Märchenparadies. Sie führt dorthin, wo die Träume aus Kindertagen lebendig sind. Wo hinter den sieben Bergen bei den sieben Zwergen mutige Prinzen wohnen; wo man von Feen verzaubert und vom Rattenfänger zu neuen Abenteuern gelockt wird; wo man dem liebreizenden Rotkäppchen begegnet. Auf der «Frau-Holle-Route» zwischen Heiligenstadt und Göttingen wandern - wo Frau Holle die Kissen noch selbst aufschüttelt und man sich jede Minute fühlt wie «Hans-im-Glück».

Hier zwischen Main und Meer ist der Alltag weiter weg als der Mond. Über 600 märchenhafte Kilometer führt die Deutsche Märchenstraße durch eine Landschaft voller Poesie zum romantischen Marktplatz mit den «Bremer Stadtmusikanten», zu den historischen Burgen und Schlössern von Dornröschen und Aschenputtel, zum malerischen Fachwerkort, in dem Max und Moritz ihre Streiche spielen oder zu der verwunschenen Burg, aus der Rapunzel ihr Haar herunter lässt.

Viel Kunst und Kultur, acht Naturparks und reizvolle Mittelgebirgs- und Flusslandschaften liegen auf dem Weg, an dem die fachwerkbunten Dörfer und romantischen Städte der Brüder Grimm aufeinander folgen wie die Seiten in einem Geschichtsbuch. Eintauchen in genussvoll blühende Landschaften, tiefe Wälder durchstreifen, den Puls interessanter Städte fühlen und die Gastfreundschaft entlang einer der ältesten und beliebtesten Ferienrouten Europas genießen.

19. Das neueste was Deutschland für die motorisierten «2-Rad-Biker» zu bieten hat, ist der knapp 9000 Kilometer lange Rundkurs mit Start und Ziel auf dem «Blauen»/Badenweiler, dem derzeit höchstbefahrbaren Berg im Südschwarzwald. Die Deutsche Motorradstraße - der neue Stern am Biker-Himmel - wurde von Motorradfahrern nach den für Motorradfahrer wichtigen Kriterien ausgewählt. Das Ziel ist, dem Motorradfahrer eine zusammenhängende, kurvenreiche und interessante Straße zu zeigen, die quer durch und rund um Deutschland geht, aber den gleichen Charakter und Spirit noch bekommen soll wie die legendäre «Route 66». Die Größe und Vielseitigkeit der Motorradstraße erlaubt Touren für jeden Anspruch.

Die Deutsche Motorradstraße führt über romantische Straßen, die sich an Flüssen und Seen vorbeischlängeln, Kurvenstrecken die durch tief in Fels gehauene Tunnel führen oder Panoramastraßen mit traumhaften Kulissen. Es gibt jedoch auch Strecken, die einen Hauch von Abenteuer umgibt und die man so schnell nicht vergisst. Sie führt durch beschauliche Ortschaften und pulsierende Städte - ein Plätzchen für Einkäufe sollte man sich immer reservieren.

Das Bergmassiv der Alpen begleitet die Motorradstraße mit einer atemberaubenden Kulisse. Wer hier seine Fahrkünste testen will, sollte jedoch einige Kilometer Erfahrung mitbringen, denn es ist nicht immer gutes Wetter und daher können auch asphaltierte Strecken ihre Tücken haben. Aber wer es langsam und mit Verstand angeht, wird voll auf seine Kosten kommen. «Genuss-Biken» kann man auf vielerlei Art erleben.

20. Nein, nicht in fernen Galaxien - sondern im Mikrokosmos von Geest, Marsch und Moor verläuft die Niedersächsische Milchstraße. Und zwar hier im Landkreis Stade in Niedersachsen verlaufen in einer malerischen Landschaft diese insgesamt rund 100 Kilometer langen vier Rundkurse, auf denen man die Geschichte und Gegenwart der Milchwirtschaft am besten auf einer Rad-Partie erfährt. Die Milchstraße im All besteht der Sage nach aus der Milch der Göttin Hera, das ist schon mal klar. Aber was hat die Kuh mit der Milch aus der Tüte zu tun? Auf allen vier Touren zeigen die Milchbauern die Melksysteme und erklären, wie Milchwirtschaft heute professionell betrieben wird.

Aber beginnen wir doch am Anfang: In Hude lässt man am besten das Auto stehen - setzt sich einige Minuten an den Osteanleger - stärkt sich noch mit einem Glas Milch und startet mit dem Rad (der erforderliche Level hier ist eben und leicht) durchs Grünland bis zum Deich in Gräpel, setzt dann mit dem Prahm über die Oste nach Brobergen über und radelt nun diesseits der Oste bis Kranenburg.

Kälber in Iglus? Auf dem Hof Jarck werden die Kälbchen in halboffenen Iglus groß; gut geschützt gegen den Wind und an viel frischer Luft. Während die Kids noch im Streichelzoo sind, können die Großen sich bei einer Stärkung im Hof über die Kälberaußenhaltung informieren. Wer fit in den Pedalen ist, radelt gleich weiter in die Samtgemeinde Himmelpforten zu «Edelstahl, Euter und Zentrifugen».

Auf den Höfen der Stader Geest kann man Landleben aktiv und hautnah erleben und sich im Melken am Gummieuter, beim Heuballentransport und Besen-Zielwerfen probieren. Als Belohnung für den körperlichen Einsatz winkt das Milch-Magister «De lütte Melkbuer». Dieses tolle Gruppenangebot wird wohl auch den letzten Städter davon überzeugen, dass Kühe nicht lila sind und die Milch nicht ursprünglich aus dem Tetra-Pack kommt.

21. Nordrhein-Westfalen, hier schlägt nach wie vor das Herz der deutschen Schwerindustrie, die im Süden von der Ruhr, im Norden von der Lippe, im Westen vom Rhein begrenzt wird; im Osten markiert die Stadt Hamm den äußersten Rand. Das Ruhrgebiet ist der größte deutsche und europäische Industriebezirk, in dem auf 4.400 Quadratkilometer über 5 Millionen Menschen leben.

Die wirtschaftliche Bedeutung dieser Region leitete sich ursprünglich vom Steinkohlebergbau und den damit verknüpften Industrien, besonders der Eisen- und Stahlindustrie her. Stahlbarone wie Krupp und Thyssen bauten hier ihre Imperien auf. Heute ist allerdings dieser viel zitierte Herzschlag langsamer geworden - im Ruhrgebiet vollzieht sich ein Strukturwandel, der Handel- und Dienstleistungen neben die alten Industrien treten lässt und sie mancherorts bereits überflügelt.

Ein dichtes Netz von Straßen, Eisenbahnlinien und Wasserwegen durchzieht das Revier, in dem die Siedlungen und Industrieanlagen weithin ohne deutliche Grenzen ineinander übergehen. Diese Region bietet heute zahlreiche Erholungsmöglichkeiten an den vielen Stauseen und Revierparks. Für den Touristen jedoch ist das Phänomen Ruhrgebiet vor allem wegen seiner technischen Sehenswürdigkeiten und noch im Betrieb befindlichen Industrieanlagen sowie Museen attraktiv.

Zu einer Reise durch diese Industrieregion bietet sich hier die 1999 eröffnete «Route der Industriekultur» an. Sie verbindet auf einem 400 Kilometer langen Rundkurs über 50 herausragende Zeugnisse und einzigartige Sehenswürdigkeiten aus 150 Jahren Industriegeschichte bis zum Wandel der Jetztzeit. Nirgendwo liegt so viel Spektakuläres so dicht beieinander wie hier. In dieser außergewöhnlichen Location gibt es nicht nur viel zu sehen, sondern auch ganz viel zu erleben.

22. Kiel - hier schlägt das Herz der Wirtschafts- und Kulturregion des Landes. Aber die vielseitige Stadt an der Ostsee ist auch Zentrum des Segel- und Regattasports mit Weltrangstatus. Der Kieler Hafen genießt überregionale Bedeutung. Das Segeleldorado befindet sich im Olympiahafen Schilksee. Je nach Sichtweise ist Ende oder Beginn des Nord-Ostsee-Kanals in Holtenau.

Kieler Hafen liegt geografisch besonders günstig, da die Schiffe nur durch die verhältnismäßig kurze Kieler Förde fahren müssen, um in den sicheren Hafen zu gelangen. Während der Fahrt durch die Förde gibt es aber trotz der Kürze allerhand zu sehen. Mit etwas Glück sieht man das berühmte Marine-Segelschulschiff «Gorch Fock», das seit über 50 Jahren über alle Weltmeere segelt am Hindenburgufer liegen. Aber hier legen nicht nur Schiffe an, hier werden auch Schiffe gebaut.

Reizvolle Badeorte wie Schilksee und schöne Sandstrände wie der Falkensteiner Strand liegen nahe der Stadt. Einheimische und Besucher lassen sich hier gern den Wind um die Nase wehen, sie lieben das Wasser, den Yachthafen und den ehemaligen Olympia-Ort Schilksee. Das Segelrevier in der Kieler Außenförde gehört zu den beliebtesten der Welt und zieht die internationale Spitzenklasse jedes Jahr zur Kieler Woche hierher. Die Wettbewerbe kann man nicht nur vom Strand aus verfolgen, sondern auch von Fahrgastschiffen.

23. Köln, die historische Domstadt am Rhein mit großer Geschichte, macht Lust auf Kunst und Kultur. Das Wahrzeichen und Herz der Stadt am Rhein ist natürlich der weltberühmte Dom. Die Altstadt ist heute ein Zentrum von Entspannung und Lifestyle. Bei den vielen Sehenswürdigkeiten der Stadt hat man die Qual der Wahl, so kann sich Köln auch neben anderen Rekorden mit dem ältesten Rathaus auf deutschen Boden schmücken.

Das Wahrzeichen der Stadt ist ein Wallfahrtsort für mehr oder weniger gläubige Menschen aus aller Welt. Der Kölner Dom mit seinen beiden 157 m hohen Türmen, offizieller Name «Hohe Domkirche St. Peter und Maria» ist eine römisch-katholische Kirche und die Kathedrale des Erzbistums Köln. Bis heute ist er weltweit einer der größten Kirchen der Christenheit überhaupt und zählt als Meisterwerk gotischer Baukunst sowie als Weltkulturerbe zu den populärsten Sehenswürdigkeiten Deutschlands. Er ist einer der bedeutendsten Kunstschätze des Mittelalters. Unter den großen Kirchen der Welt verkörpert der Kölner Dom den Typus der hochgotischen Kathedrale am reinsten und vollkommensten. Vielleicht ist das der Grund für seine lange Bauzeit von über 600 Jahren.

Urig, original, romantisch besticht die Altstadt durch eine einmalige Atmosphäre und ist als ein wahres Schmuckstück bei Tag sowie bei Nacht immer gut anzusehen. Das weit gefächerte Angebot reicht von Gastronomie, Bars und kleinen Läden bis hin zur Schifffahrt, dazu gesellen sich kleine romantische Gassen und das bunte Ufer-Szenario des Rheins.

24. Leipzig, bunt und heiter, ist gut für alle Sinne. Das Alte Rathaus blickt auf eine lange Geschichte zurück und gehört zu den Wahrzeichen der Stadt. Leipzig besitzt mit dem «Zum Arabischen Coffe Baum» ein Kultur- und kunstgeschichtliches Baudenkmal von hohem Rang. Mit den Friedensgebeten, auch unter der Bezeichnung «Montagsgebete», wurde die Nikolaikirche 1989 weltweit bekannt.

Das Alte Rathaus an der Ostseite des Marktes bildet das Zentrum der Altstadt. Das 2-geschossige Gebäude wurde 1556-57 vom damaligen Bürgermeister H. Lotter in kurzer Zeit erbaut. Besonders sehenswert ist der Verkündungsbalkon, der von den Ratsherren und dem Turmbläser genutzt wird. Der Turm beherbergt einen großen Festsaal, der früher als Gerichtssaal diente und in dem heute Konzerte und festliche Veranstaltungen stattfinden. Seit 1909 ist hier das Stadtgeschichtliche Museum. Mit rund 500.000 Exponaten ist es eines der größten Museen seiner Art.

Im Herzen der Altstadt, wo einst schon Sachsenkönig August der Starke seinen Mokka schlürfte, befindet sich eines der ältesten Kaffeehäuser Deutschlands - «Zum Arabischen Coffe Baum». Seit 1711 wird hier der Sachsen liebstes Getränk, der Kaffee, ausgeschenkt. In den historischen Gasträumen wählten schon Geistesgrößen wie Goethe, Schumann, Liszt, Lessing, Grieg, Wagner und auch Napoleon unter den angebotenen Kaffeesorten aus. 300 Jahre sächsische Kaffeekulturgeschichte hat dieses Haus zu bieten, das als europaweit ältestes Kaffeehaus gilt. Ein Baudenkmal von hohem Rang, das sorgfältig restauriert wurde, erinnert an allen Ecken an seine hochrangigen Gäste. In der oberen Etage ist dann ein Café Francais neben einem arabischen und einem Wiener Kaffeehausambiente.

25. Magdeburg, die grüne Domstadt an der mittleren Elbe, ist die Landeshauptstadt Sachsen-Anhalts. Der Dom zu Magdeburg, Wahrzeichen der Stadt, feierte im Jahr 2009 seinen 800. Geburtstag. Das reizvollste Haus Sachsen-Anhalts steht in Magdeburg, die Grüne Zitadelle ist eines der letzten Bauwerke von Friedensreich Hundertwasser. Das Wasserstraßenkreuz ermöglicht eine ganzjährige Verbindung für die Binnenschifffahrt.

Schon von weitem grüßt der Dom zu Magdeburg mit seinen mächtigen Türmen den Besucher, der nach Magdeburg kommt. Er ist die ehemalige Kathedrale des Erzbistums und die Grabkirche Kaiser Ottos I. und seiner Gemahlin Editha. Zudem zählt er zu den großartigsten Baudenkmälern Mitteldeutschlands. Der heutige Besucher des Doms erlebt einen monumentalen, überraschend hellen Raum, dem fast jede Farbigkeit fehlt, der aber einmalige originale Ausstattungsstücke von internationalem Rang aus fast allen Kunstepochen enthält.

Unübersehbar reiht sich seit 2005 eines der letzten architektonischen Werke des österreichischen Künstlers Friedensreich Hundertwasser - die Grüne Zitadelle - in das Ensemble von barocken Fassaden und modernem Design in unmittelbarer Nähe zum Domplatz ein. Nach nur fast 2-jähriger Bauzeit sind auf rund 5.000 m² alle architektonischen Anliegen Hundertwassers perfekt miteinander verschmolzen. So befinden sich an seinem letzten und schönsten Bau weithin leuchtende goldene Kugeln auf den Türmen, duften Blumenwiesen auf den Dächern und tragen wellenförmige Böden die Besucher durch die Innenhöfe. Die Grüne Zitadelle ist rund um 2 Innenhöfe errichtet.

26. Mainz ist Landeshauptstadt und zugleich die größte Stadt des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Der gewaltige Dom St. Martin gibt auch über 1000 Jahre nach seiner Erbauung der Stadt ein Gesicht und hat ihre Geschichte geprägt. Geschichte und Kultur, Blüte und Niedergang der letzten 2.000 Jahre spiegeln sich beim Gang durch die historische Altstadt wider. Bedeutendstes Bauwerk der Renaissance in Mainz ist das Kurfürstliche Schloss.

Im Zentrum der Stadt erhebt sich majestätisch der Dom St. Martin als eines der bedeutendsten Kirchenbauwerke Deutschlands. Unter dem Patronat des Heiligen Martin von Tours versammelten sich hier seit mehr als 1.000 Jahren die Gläubigen der Stadt zusammen mit dem Bischof und dem Domkapitel, um als lebendige Kirche dem christlichen Glauben Zeugnis zu geben. Ein Anziehungspunkt ist der Marienaltar in der Kettelerkapelle mit der «schönen Mainzerin». Die spätgotische Holzfigurengruppe (1510) steht in der Nachfolge des Bildhauers H. Backoffen. In den angegliederten Stiftsgebäuden ist heute das Bischöfliche Dom- und Diözesanmuseum.

Noch klar an das mittelalterliche und frühneuzeitliche Stadtbild erinnert die heutige Altstadt mit ihren verwinkelten Straßen und Gassen um die malerische Augustinerstraße. Die kunstvoll restaurierten Häuserfassaden, die pittoresken Plätze und die prächtigen Barockkirchen zeugen von einer reichen Mainzer Stadtgeschichte.

27. München bietet so viele gleichwertige Höhepunkte, die man auf keinen Fall versäumen sollte. Die Frauenkirche mit den weithin sichtbar grünen Kuppelhaubentürmen ist das Wahrzeichen der Stadt. Seit der Gründung Münchens 1158 durch Heinrich den Löwen ist der Marienplatz Zentrum und Herz. Auf der Allianz-Arena begann mit dem Eröffnungsspiel zur Fußball-Weltmeisterschaft 2006 Deutschlands Sommermärchen.

Unweit des Marienplatzes steht das Wahrzeichen der Stadt mit den berühmten grünen Kuppel-Türmen, der Dom zu Unserer Lieben Frau, auch Frauenkirche genannt. Erbaut wurde die Kathedralkirche des Erzbischofs von München und Freising 1468-1494. Die Kirche besticht durch ihre Schlichtheit. Dimensioniert wurde die Frauenkirche für 20.000 Menschen. Der 3-schiffige spätgotische Backsteinbau der Hallenkirche beherbergt die Familiengruft der Wittelsbacher Kurfürstenfamilie sowie jahrhundertealte Kunstschätze. Hier faszinieren die schönen Altäre, die im Stil des Barock umgestalteten Seitenaltäre und die Kapellen.

Maria ist die Schutzpatronin Bayerns und der Marienplatz mit der Mariensäule der zentrale Platz der Innenstadt, Mittelpunkt der Fußgängerzone sowie bei verschiedenen Veranstaltungen. Zudem ist er ein idealer Ausgangspunkt, um die Stadt zu erkunden. Um diese Atmosphäre mitzuerleben, das berühmte Glockenspiel am Neuen Rathaus zu hören oder dessen neugotische Architektur im Detail zu bewundern, reicht eine Kamera jedoch nicht aus: am besten, man erkundet den Platz persönlich und direkt vor Ort.

28. Nürnberg ist die schönste kleine Großstadt der Welt. Hoch über der an Kunstschätzen reichen Stadt thront das Wahrzeichen Nürnbergs, die Kaiserburg. Der traditionelle Handwerkerhof ist eine Sehenswürdigkeit mit besonderem Flair. Nürnbergs Altstadt ist oberirdisch sowie unterirdisch sehr beeindruckend.

Die Kaiserburg, eine mächtige Burganlage, in der von 1050 bis 1571 alle Kaiser des Heiligen Römischen Reiches zeitweise residierten, gehört zu den bedeutendsten Kaiserpfalzen des Mittelalters. Die Anlage besteht aus Burggrafenberg, der Kaiserburg und dem reichsstädtischem Teil. Die reichlich ausgestatteten kaiserlichen Wohn- und Repräsentationsräume sind mit Gemälden, Wandteppichen und Möbeln des 16. und 17. Jh. ausgestattet. Die Kaiserburg kennzeichnet die Silhouette der Altstadt und metaphorisch steht Nürnberg somit im Schatten der Kaiserburg. Die Kaiserburg vertritt Nürnbergs lange Geschichte.

Der Handwerkerhof ist ein viel genutzter Touristenmagnet im historischen Waffenhof. Hier werden Spezialitäten wie Nürnberger Rostbratwürste, fränkische Bier- und Weinspezialitäten, Nürnberger Lebkuchen, Spielzeug aus Holz und Blech sowie Kunsthandwerk angeboten. Neben dem Handel mit kunsthandwerklichen Gütern liegt ein Schwerpunkt auf die Präsentation der Handwerkskunst. Besucher können Lebkuchenbäcker, Töpfer, Zinngießer, Glasschleifer und Glasmaler, Ledermacher, Korbflechter, Wachskünstler, Gold- und Silberschmied oder Puppenmacher bei der Arbeit über die Schulter schauen.

29. Potsdam ist eine moderne, europäisch geprägte Stadt. Auf Welterbetour gibt es Altstadterlebnis. Das Krongut Bornstedt, ein ehemaliger Sitz der Kronprinzessin Victoria, ist heute der Öffentlichkeit zugänglich. Im Filmpark Babelsberg kann man in den legendären Mythos der TV-Produktionstätten eintauchen.

Die historische Innenstadt, von Friedrich Wilhelm I. und seinem Sohn Friedrich II. geprägt wurde, beginnt unmittelbar vor den Toren des Schlossparks Sanssouci. Hier in der barocken Altstadt, wo mehr als 700 Häuser unter Denkmalschutz stehen, erlebt man die Kontraste der sanierten Höfe und sieht romantische Ecken. Man kommt vorbei an Plätzen und Gebäuden, welche die «Preußische Sparsamkeit», aber vor allem den barocken Glanz dieser Zeit widerspiegeln. Liebevoll gestaltete Hinterhöfe, architektonische Kleinodien, charmante Aufenthaltsbereiche sowie Cafés und Galerien laden zum Verweilen ein.

Nur etwa 400 Schritte Fußmarsch vom Schloss Sanssouci liegt idyllisch am gleichnamigen See das Krongut Bornstedt. Das «kleine italienische Dörfchen», wie es auch liebevoll genannt. Im Hof-Brauhaus ist die seit 1669 bestehende Tradition des Brauens und Brennens zu bestaunen - und das Ergebnis, das Bier «Bornstedter Büffel», kann man hier gleich zu märkischen Speisen kosten. Weitere Highlights bieten die Weinscheune Habel, die Königliche Hofbäckerei und das gemütliche Café.

30. Saarbrücken ist die quirlige Landeshauptstadt mit Flair und einzige Großstadt des Saarlandes. Ein Schlossbesuch lohnt sich immer. Die Ludwigskirche ist Wahrzeichen und ganzer Stolz der Saarbrücker. Aber um die Stadt richtig kennen zu lernen, ist ein Spaziergang über den St. Johanner Markt unbedingt ein Muss.

Das barocke Schloss befindet sich in der Stadtmitte am linken Ufer der Saar. Auf den Resten der mittelalterlichen Burg Sarabrucca entwickelte sich im 17. Jh. ein Renaissanceschloss, von dem heute noch die unterirdischen Anlagen vorhanden sind. Nach seiner Zerstörung ließ Fürst Wilhelm Heinrich das Schloss im 18. Jh. durch den Baumeister J. Stengel als barocke Residenz neu errichten. Das letzte Mal renoviert und umgebaut wurde das Schloss 1989. Wer aber noch viel mehr über die historischen Gemäuer weiß, ist ein Bewohner, der bei dieser über 1000-jährigen Geschichte immer dabei war: das Schlossgespenst.

Die Ludwigskirche in Alt-Saarbrücken, als Hauptstück einer «Place-Royale-Architektur» ist die Krönung des unermüdlichen Schaffens von dem berühmten Baumeister J. Stengel. Im Auftrag von Fürst Wilhelm Heinrich von Nassau-Saarbrücken als Gesamtkunstwerk zwischen 1762-1775 erbaut, gilt sie als eine der stilreinsten und schönsten evangelischen Barockkirchen Deutschlands. Zusammen mit dem Ludwigsplatz, dem umliegenden Palais und den

Beamtenhäusern bildet sie eine unvergleichbare Szenerie. 1965 wurde die Kirche in der Briefmarkenserie Hauptstädte der Länder der Bundesrepublik Deutschland abgebildet.

5.Індивідуальні завдання. Тематика презентацій.

1. Deutschland auf den ersten Blick.
2. Die deutschen Bundesländer.
3. Jugend in Deutschland.
4. Wohnen in Deutschland.
5. Deutsche Nationalküche.
6. Ukrainische Nationalküche.
7. Freizeit und Urlaub.
8. Reiseland Deutschland.
9. Ausländer in Deutschland.
10. Die Presse in Deutschland.
11. Elektronische Medien.
12. Das Schulsystem in Deutschland.
13. Die deutschsprachige Literatur.
14. Musik und Filmkunst.
15. Deutschland in Europa und in der Welt.
16. Das politische System der BRD.
17. Der Umweltschutz.
18. Feste und Feiertage in Deutschland.
19. Einkaufen in Deutschland.
20. Die Bundesrepublik Deutschland. Geographie.
21. Österreich. Geographie.
22. Die Schweiz. Geographie.
23. Die Ukraine. Geographie.
24. Bedeutende deutsche Persönlichkeiten.
25. Bedeutende österreichische Persönlichkeiten.
26. Bedeutende schweizerische Persönlichkeiten.
27. Bekannte Ukrainer (Ukrainerinnen).
28. Reiseland Österreich.
29. Sport in Deutschland.
30. Die deutschen Bäder.

6.Програмові вимоги до екзамену.

Розмовні теми

1. Erste Kontakte.
2. Leute aus aller Welt.
3. Mein Lebenslauf.
4. Dinge im Haushalt.
5. Meine Küche.
6. Geräte reparieren.
7. Mahlzeiten.
8. Im Restaurant.
9. Zu Hause essen.
10. Einkäufe machen.

Граматичні теми

1. Aussagesatz.
2. Fragesatz.
3. Zahlen bis 1000.
4. Personalpronomen.
5. Schwache Verben im Präsens.
6. Verben «haben» und «sein» im Präsens.
7. Pluralbildeng der Substantive.
8. Artikel. Artikelgebrauch.
9. Possessivpronomen.
10. Negation.

7.Тести.

1. Du ... deine Schwester.

A) rufe B) ruft C) rufst D) rufen

2. Die Studenten ... viel Freizeit.

A) hat B) habt C) haben D) hast

3. achtzehnhundertfünfundzwanzig – neunzehnhundertsiebenunddreißig – ...
A) 1825-1937 B) 1825-1973 C) 1852-1973 D) 1852-1937

4. Alle danken ... Mann (m) für ... Einladung (f).
A) der, die B) den, den C) dem, den D) dem, die

5. Felix ... seinen Platz.
A) nimmt B) nehmt C) nehmen D) nehme

6. Ulrike ... das Zimmer ...
A) macht mit B) hört auf C) zieht an D) räumt auf

7. Er ... diese Übung machen.
A) soll B) sollen C) sollt D) sollst

8. Fahren wir ... Land?
A) nach B) zu C) aufs D) von

9. Das Kind ist ... Lehrer.
A) im B) beim C) nach D) von

10. Ich lege meine Uhr auf ... (der Tisch).
A) der B) dem C) das D) den

11. Du ... sehr gut.
A) malt B) malen C) male D) malst

12. zwanzig nach acht – ... .
A) 7:40 B) 8:12 C) 8:20 D) 20:08

13. ... Schüler (Pl) machen ... Hausaufgabe (f).
A) der, den B) die, das C) der, die D) die, die

14. Monika kauft ... Vater (m) ... Geschenk (n).
A) dem, ein B) der, ein C) dem, einen D) der, einen

15. Der kleine Hans ... schnell.
A) leuft B) läuft C) leufst D) läufst

16. Das Konzert ... um 3 Uhr ...
A) kommt an B) fängt an C) fängt auf D) fängt aus

17. Man ... hier einkaufen.
A) muss B) soll C) kann D) darf

18. Wir fahren ... Berlin.
A) nach B) zu C) in D) bei

19. Sie bleibt entweder ... ihrer Tante oder ... ihrer Freundin.
A) in, von B) bei, bei C) von, von D) in, in

20. Er stellt den Stuhl vor ... (der Fernseher).
A) das B) der C) dem D) den

21. Herr Fuchs, Sie ... gut Klavier.
A) spielet B) spielt C) spielen D) spielte

22. Ihr ... im See.
A) baden B) badest C) badet D) badt

23. vier vor zwanzig – ... .
A) 20:04 B) 3:40 C) 4:20 D) 19:56

24. Wir zeigen ... Gästen (Pl) ... Weg (m).
A) dem, das B) dem, die C) der, den D) den, den

25. Mein Vater ... sehr viel.
A) lesst B) lest C) list D) liest

26. ... Junge (m) schreibt ... Freund (m) ... Karte (f).
A) der, den, einen B) der, dem, eine C) der, dem, ein D) der, den, ein

27. Doris ... gut Schach spielen.
A) könnet B) kann C) kannt D) könnt

28. Peter fährt ... Büro.
A) aus B) ins C) nach D) zu

29. Er schreibt mir sehr oft Briefe ... Italien.
A) beim B) zu C) aus D) auf

30. Das neue Geschäft ist neben ... (das Hotel).
A) dem B) das C) den D) der

31. Die Mädchen ... schwimmen.
A) geht B) gehst C) gehen D) gehe

32. neunzehnhundertdreiundfünfzig – neunzehnhundertvierundneunzig – ...
A) 1953-1994 B) 1935-1994 C) 1953-1949 D) 1935-1949

33. Dr. Fischer verbietet ... Kranken (m) ... Rauchen (n).
A) dem, das B) der, den C) den, den D) der, das

34. Der Computer steht zwischen ... (der Schrank) und ... (das Fenster).
A) den, den B) dem, dem C) das, das D) der, der

35. Jürgen ... von einem Roman.
A) spricht B) sprecht C) sprechen D) spreche

36. Ich ... gut tanzen.
A) solle B) kann C) mag D) darf

37. Die Kinder ... schon schlafen.
A) möchte B) möchten C) möchtet D) möchtest

38. Geht ihr ... Geschäft?
A) von B) in C) nach D) ins

39. Wir bleiben heute ... Hause.
A) in B) zu C) bei D) nach

40. Er legt Zeitungen hinter ... (der Schrank).
A) das B) dem C) den D) die

41. Ihr ... nach Japan.
A) reisen B) reist C) reiset D) reisest

42. Ich ... heute Besuch.
A) hast B) hat C) habe D) haben

43. Franz schenkt ... Tochter (f) ... Katze (f).
A) dem, ein B) der, eine C) die, eine D) den, ein

44. neun nach zehn – ... .
A) 9:49 B) 10:09 C) 9:10 D) 9:50

45. ... Bild (n) ... Malers (m) gefällt mir.
A) das, des B) der, des C) der, das D) das, dem

46. Ich ... dich heute besuchen.
A) könne B) konnte C) kann D) kannst

47. ... du Tee oder Kaffee?
A) möchte B) möchten C) möchtet D) möchtest

48. Er fährt ... ihr.
A) nach B) in C) zur D) zu

49. Das Foto hängt über ... (der Sessel).
A) den B) das C) die D) dem

50. Legen Sie Ihre Sachen auf ... (der Stuhl)!
A) das B) der C) dem D) den

8.Список рекомендованої літератури

1. Гритчук Г.В. Deutsch für Reisende. Навч.-метод. посібник. – Івано-Франківськ: Гостинець, 2011. – 74 с.
2. Гритчук Г.В. Deutsch. Gesprächsthemen. Навч.-метод. Посібник з дисципліни «Практика німецької мови». – Івано-Франківськ: Гостинець, 2011. – 78 с.
3. Поздняков О.В. Збірник тестів з німецької мови до підручників «Themen aktuell 1» і «Themen aktuell 2» для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». – Івано-Франківськ, 2012. – 62 с.
4. Паремская Д.А. Практическая грамматика немецкого языка : учеб. пособие [2-е изд., перераб.] / Д.А. Паремская. – Минск : Вышэйшая школа, 2011. – 351 с.
5. Теоретичні відомості та вправи з граматики німецької мови для самостійної роботи студентів факультету міжнародного бізнесу та менеджменту (освітньо-кваліфікаційні рівні – бакалавр і магістр) та методичні рекомендації щодо їх виконання / укл. Л.Р. Вовк. – Тернопіль : Економічна думка, 2005. – 68 с.
6. Clamer F. Deutsch als Fremdsprache. Übungsgrammatik für die Grundstufe [3. Aufl.] / F. Clamer, E. Heilmann. – Meckenheim : Verlag Liebaug-Dartmann, 2002. – 160 S.
7. Fandrych Ch. Klipp und klar. Übungsgrammatik Grundstufe Deutsch in 99 Schritten / Ch. Fandrych, U. Tallowitz. – Stuttgart : Ernst Klett International GmBH, 2000. – 255 S.
8. Grundstufen-Grammatik für DaF – Zweisprachige Ausgaben : Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache, neue Rechtschreibung, Erklärungen und ... Deutsch) : Erklärungen und Übungen [3. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2009. – 240 S.
9. Themen aktuell 1. Arbeitsbuch [1. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. – 143 S.
10. Themen aktuell 1. Kursbuch [1. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. – 160 S.
11. www.deutsch-lernen.com.
12. www.unterrichtsmaterial-schule.de.
13. www.goethe.de.

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
Німецька мова. 3 курс
к.філол. н., доцент Поздняков О.В., к.філол. н., доцент Угринюк В.М.,
к.філол. н., доцент Приймак Л.Б.

1. **Назва дисципліни**.
   Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Німецька мова (кількість годин для самостійної роботи – 96 год.: V семестр – 48, VI семестр – 48).

2. **Мета самостійної роботи.**

Оптимізувати процес оволодіння студентами іноземною мовою, активізувати їх пізнавальну діяльність у навчальному процесі, розвинути компетенції читання, письма та перекладу, підвищити ефективність опрацювання програми навчальної дисципліни.

3. **Завдання самостійної роботи.**

розширення і поглиблення знань з дисципліни, що вивчається;
розвиток мовних компетенцій в межах програми;
розвиток вмінь роботи з допоміжною (довідковою) літературою, лексикографічними джерелами та іншими інформаційними ресурсами;
формування у студентів самостійності при вирішенні запропонованих завдань;
підвищення рівня володіння іноземною мовою як складовою майбутньої професії.

4. **Завдання для самопідготовки.**

Назва теми	Зміст роботи
V семестр	
Montagmorgen im Büro. Perfekt	TA 1, Arbeitsbuch, S. 79-80. Üb. 1-3
Über Ereignisse erzählen. Präteritum. Perfekt. Daten	TA 1, Arbeitsbuch, S. 80-82. Üb. 4-9
Alltagssorgen. Imperativ. Trennbare Verben	TA 1, Arbeitsbuch, S. 85. Üb. 16
Arbeitstag. Wechselpräpositionen. Reflexive Verben	TA 1, Arbeitsbuch, S. 83. Üb. 10-12
Arbeitsaufträge geben. Modalverb «müssen»	TA 1, Arbeitsbuch, S. 84. Üb. 13-15
Geschichte auf dem Parkplatz. Präteritum. Perfekt.	TA 1, Arbeitsbuch, S. 85. Üb. 13
«Was ist los?» Perfekt	TA 1, Arbeitsbuch, S. 86. Üb. 18-20
Die Stadt beschreiben. Wechselpräpositionen	TA 1, Arbeitsbuch, S. 89-91. Üb. 1-5
Den Weg beschreiben. Imperativ	TA 1, Arbeitsbuch, S. 91-94.Üb. 6-9
Berlin. Sehenswürdigkeiten	TA 1, Arbeitsbuch, S. 94-98. Üb. 10-15
Berlin von heute	TA 1, Arbeitsbuch, S. 98-100. Üb. 16-21
Wünsche äußern. Verben mit zwei Ergänzungen	TA 1, Arbeitsbuch, S. 103-107. Üb. 1-8
Geburtstag. Einladung schreiben. Personalpronomen	TA 1, Arbeitsbuch, S. 108. Üb. 9-10
Geburtstag. Geschenke kaufen. Steigerungsstufen	TA 1, Arbeitsbuch, S. 108-110. Üb. 11-17
Einkaufen. Steigerungsstufen	TA 1, Arbeitsbuch, S. 110-111. Üb. 18-20
Die großen Deutschen	TA 1, Arbeitsbuch, S. 114-116. Üb. 1-4
Die großen Ukrainer(innen)	TA 1, Arbeitsbuch, S. 114-116. Üb. 5-6
Deutschsprachige Länder. Ländernamen	TA 1, Arbeitsbuch, S. 116-118. Üb. 8-12
Deutschland. Wahrzeichen und Regionen	TA 1, Arbeitsbuch, S. 119-120. Üb. 13-16
Urlaub am Bodensee.	TA 1, Arbeitsbuch, S. 120-122.

Größenangaben	Üb. 17-22
VI семестр	
Personen beschreiben. Adjektivendungen.	TA 2, Arbeitsbuch, S. 7-8. Üb. 1-7
Steigerungsstufen	TA 2, Arbeitsbuch, S. 7-8. Üb. 8-14
Kleidung beschreiben	TA 2, Arbeitsbuch, S. 12-14. Üb. 15-23
Toleranz und Vorurteil. Artikelwörter	TA 2, Arbeitsbuch, S. 15. Üb. 24-27
Berufe beschreiben. Nebensätze	TA 2, Arbeitsbuch, S. 18-19. Üb. 1-4
Zufriedenheit mit dem Beruf. Nebensätze. Präteritum der Modalverben	TA 2, Arbeitsbuch, S. 20-21. Üb. 5-7
Schulsystem der BRD	Über das Schulsystem der BRD erzählen
Berufschancen. Nebensätze	TA 2, Arbeitsbuch, S. 21-25. Üb. 8-15
Stellensuche. Adjektivendungen	TA 2, Arbeitsbuch, S. 25. Üb. 16-17
Fernsehprogramm	TA 2, Arbeitsbuch, S. 30. Üb. 1-4
Fernsehsendung beschreiben. Reflexive Verben. Pronominaladverbien	TA 2, Arbeitsbuch, S. 31-33. Üb. 5-9 TA 2, Arbeitsbuch, S. 34-35. Üb. 10-13
Radiosendungen. Konjunktiv II	TA 2, Arbeitsbuch, S. 35-37. Üb. 14-18
Problem der Straßenkunst	TA 2, Arbeitsbuch, S. 37-38. Üb. 19-22
Konjunktiv II der Modalverben	TA 2, Arbeitsbuch S. 38-39. Üb. 23-25

Тексти для перекладу

1. Rheinland-Pfalz liegt im Westen Deutschland und ist ein altes europäisches Kulturland inmitten des Rheinischen Schiefergebirges. Der Wechsel zwischen den historischen Städten und malerischen Orten, bekannten Weinregionen und romantischen Burgen machen den besonderen Reiz dieser Region aus.

Rheinland-Pfalz bietet ein vielfältiges Urlaubsangebot in seinen sieben Regionen: Mittelrhein-Lahn, Rheinhessen, Eifel, Ahr, Mosel-Saar, Hunsrück, Naheland, Westerwald und Pfalz.

Die Eifel ist ein Land vulkanischen Ursprungs. Bekannt sind die Maare, einmalige Vulkanseen, die entstanden als vor fast 30.000 Jahren heißes vulkanisches Magma aus dem Erdinnern aufstieg und beim Auftreffen auf grundwasserführende Erdschichten explodierte. Die Eifel ist ideal für ausgedehnte Wanderungen geeignet. Highspeed-Attraktionen bietet die weltberühmte Rennstrecke Nürburgring.

Der Westerwald ist eine Mittelgebirgsregion zwischen Frankfurt und Köln. Ein grünes Wanderland mit bewaldeten Höhenzügen, das einfach kein Ende nehmen will. Neben den bäuerlichen Traditionen sind es vor allem Eisenerz, Schiefer, Basalt und Ton. Obwohl man hier manchmal vor lauter Bäumen das Wasser nicht sieht, gibt es einige Seen mit guten Wassersportmöglichkeiten.

2. Jede Region hat ihre eigene kulinarische Spezialität, traditionelle Gerichte, die durch die Jahrhunderte überliefert wurden.

Beim Pfälzer Saumagen dient der Magen nur als Pelle. Gefüllt ist er mit einer Mischung aus Schweinefleisch, Bratwurstfüllsel und Kartoffeln. Dazu kommen meist Eier, Karotten sowie zahlreiche Gewürze. Dazu reicht man Sauerkraut und Kartoffelbrei.

Der zünftige Westerwälder Dippekuchen ist ein Kartoffelkuchen, zu dem Apfelmus gereicht wird.

Zum Zwiebelkuchen von der Mosel wird der frische Federweißer – ein Traubenmost, der gerade begonnen hat zu gären – getrunken.

Rheinland-Pfalz und der Wein, das sind zwei Begriffe, die einfach zusammengehören. Kein anderes Bundesland ist so eng mit dem Rebensaft verbunden, wie Rheinland-Pfalz. Ahr, Mittelrhein, Nahe, Mosel-Saar-Ruwer, Rheinhessen und Rheinpfalz sind die sechs Weinanbaugebiete des Landes Rheinland-Pfalz.

3. Im Dreieck Deutschland-Frankreich-Luxemburg gelegen, ist das kleinste deutsche Bundesland Saarland heute Brücke zu den europäischen Nachbarn. Die Landeshauptstadt Saarbrücken, direkt an der Saar und der französischen Grenze gelegen, bietet mit ihrem Umland dem Besucher wechselvolle Geschichte und ein mannigfaches Bild. Ein spannendes Nebeneinander von Kontrasten gibt dieser Region einen eigenwilligen Reiz. Namensgeber des Landes ist der Fluss Saar.

Wer gerne durch herrliche Landschaften, dichte Wälder und sanfte Hügel wandert, oder sich lieber im und auf dem Wasser bewegt, findet hier ein Paradies. An den hiesigen Seen, Wasserlandschaften und Stauseen werden unzählige

Aktivitäten und Wassersport aller Art geboten. Geradezu ein ideales Terrain für Wellness- und Familienferien. Ein bunter Mix aus Kultur und Geschichte, Golf- und Bikergenuss erwartet die Besucher.

Das St. Wendeler Land mit dem malerischen Bostalsee ist nicht nur ein Mekka für anspruchsvolle Radfahrer, sondern bietet auch beste Bedingungen zum Wandern, Golfen, Skaten oder Wassersport in allen Variationen.

4. Das Saarland hat sechs große Kurorte. Am bekanntesten ist der heilklimatische Kurort und Kneippkurort Weiskirchen im Naturpark Saar-Hunsrück. Der staatlich anerkannte Kneippkurort Blieskastel liegt im Bliesgau. Das St. Wendeler Land glänzt mit dem heilklimatischen Kurort Nonnweiler sowie den Luftkurorten Nohfelden, Neuenkirchen und Tholey. Weitere Kurmöglichkeiten gibt es unmittelbar an der malerischen Saarschleife im Luftkurort Mettlach.

Die «Lyoner» (ein Ring Fleischwurst) passt am besten zu «Kerschdscher» (rohe Kartoffelwürfel in heißem Fett geschmort), aber auch zu warmen Kartoffelsalat oder einfach zu Brötchen und Senf.

Der «Dibbelabbes» besteht aus geriebenen rohen Kartoffeln, Dörrfleisch und Lauch, in einem Topf gegart. Dazu schmeckt Apfelmus.

«Gefillde» sind Kartoffelklöße, gefüllt mit Hackfleisch, Leberwurst, Pfeffer und Salz.

Für «Verheiratete» werden rohe Kartoffel in Stifte geschnitten und in Salzwasser gegart. Ein Teig aus Eiern, Mehl, Salz und Muskat wird Esslöffelweise in siedendes Wasser gegeben.

5. Sachsen mit der «Elbflorenz» Dresden als Landeshauptstadt ist vielfältig. Die Landschaft sieht «wie ein bewegtes Meer aus Erde» aus. Großstadtflair und Kleinstadtromantik, Flusstäler und Gebirgsmassive, Wiesen und Wälder, Schlösser und Burgen, Adelssitze und Herrenhäuser, Handwerk und Kunsthandwerk, Musiklandschaft und Kneipenszene, Industriearchitektur und Industriekultur sind hier zu finden. Der Gipfel der Natur ist die Sächsische Schweiz.

In den Reiseregionen Sachsens verbinden sich unverwechselbare Kunst und Kultur, jahrhundertealte Traditionen und landschaftliche Reizen. Prägend sind weltweit beachtete Theater- und Musikinszenierungen, hochkarätige Festivals, Museen und Ausstellungen. Einzigartige Handwerkskünste verschaffen Sachsen Weltruf: Musikinstrumente im Vogtland, Holzkunst im Erzgebirge, Porzellan in Meissen, Textil in Plauen oder Uhren in Glashütte.

Eine reizvolle Natur mit massiven Gebirgen, malerischen Tälern und Seen bietet Natur-, Familien- und Gesundheitsurlaub. Bergmann, Nussknacker und Räuchermännchen sind die bekanntesten «Kerle» der Region. Seit 300 Jahren wird im Erzgebirge Holzkunsthandwerk hergestellt. In den Bergstädten Annaberg-Buchholz, Schneeberg und Freiberg spiegelt sich noch heute der frühere Reichtum.

6. Die spektakulärste Landschaft Sachsens ist das Elbsandsteingebirge. Der Nationalpark Sächsische Schweiz gehört zu den landschaftlichen Juwelen Deutschlands. Bizarre Felsnadeln, Riffe und tiefe Schluchten wechseln mit weiten Hochflächen, großen, stillen Wäldern und Tälern, über denen sich Tafelberge erheben.

Der Muskauer Park aus dem frühen 19. Jahrhundert ist ein außergewöhnliches Beispiel für einen europäischen Landschaftspark. Der Muskauer Park liegt an der Grenze Deutschlands zu Polen und gilt als gemeinsames Projekt beider Staaten.

Der Dresdner Christstollen wurde um 1450 zum ersten Mal gebacken. Nach kirchlichem Dogma durfte der Dresdner Christstollen aber nur aus Mehl, Hefe und Wasser hergestellt werden. Butter und Milch waren verboten. Später durfte auch Milch und Butter für den Stollen verwendet werden.

Das Kur- und Bäderwesen hat in den 13 staatlich anerkannten Kurorten Sachsens zum Teil eine lange Tradition. Im vogtländischen Bäderdreieck reisen seit über 150 Jahren Gäste nach Bad Elster und Bad Brambach, um sich zu erholen und gesund zu werden. Und auch im Erzgebirge, in der Sächsischen Schweiz, im Sächsischen Elbland, dem Sächsischen Burgen- und Heideland und der Oberlausitz können Gäste zu jeder Zeit frische Luft atmen, neue Kräfte tanken und etwas für die Schönheit tun.

7. Als Kernland deutscher Geschichte ist Sachsen-Anhalt ein ideales Reiseziel für Kultur- und Städtetouristen, aber auch für Naturfreunde und Aktivurlauber.

In Altmark sind traditionsreiche Städtchen in markanter, vor allem aber naturbelassener Landschaft: Elbauen, Havelniederung, Naturpark Drömling, die Altmärkische Wische, die Colbitz-Letzlinger Heide oder der Kalbesche Werder laden zum Erwandern von mehr als 80 Kilometern auf 18 Naturlehrwegen.

Saale und Unstrut, die Flüsse, die wie Lebensadern den Süden Sachsen-Anhalts durchziehen, geben dieser Region ihren Namen. Die Region Saale-Unstrut steht für Entspannung, Genuss, hochkarätige Kulturdenkmale und spannende Erlebnisse. Orchideenbewachsene Hänge, schroffe Kalkfelsen, sanfte Auen, Obstwiesen und sattgrüne Weinterrassen mit kleinen malerischen Weinberghäusern sind für diese Gegend charakteristisch. Ein traditionelles Weinland, wo 1500 Sonnenstunden im Jahr die Trauben einheizen.

Die Dübener Heide ist das größte zusammenhängende Waldgebiet der Mitteldeutschen Tiefebene. Die ehemals einheitliche Landschaft zeigt sich heute vielfältig und abwechslungsreich. Da ist auf der einen Seite der Naturpark Dübener Heide mit herrlichen Kiefer- und Mischwäldern, versteckten Gewässern und einer vielfältigen Flora und Fauna – hier dominieren Ruhe und Erholung.

8. Beliebt ist die Harzer Bachforelle. Seine köstlichste Variante: Harzer Art mit Wacholder, Koriander und Cognac. Wenn Sie doch verzichten wollen, fahren Sie an den Arendsee und essen Sie eine fangfrische Maräne. Das feste Fleisch dieses Tieres wird Ihnen in bester Erinnerung bleiben.

Auf über 600 Hektar wird in Sachsen-Anhalt Wein angebaut. Die Hauptrebsorte ist der Müller-Thurgau.

Auf dem Spieß vor offenem Feuer wird der Salzwedeler Baumkuchen gebacken. Dabei entsteht das leckere Gebäck Schicht für Schicht auf einer waagerechten Holzwalze, die sich langsam über dem offenen Feuer dreht.

An den Hängen von Bad Kösen wächst Wein, in den Wäldern blühen seltene Orchideen und dazwischen sprudelt eine Heilquelle. Menschen mit Herz-Kreislauf- oder Gefäßerkrankungen, mit Erkrankungen der Atemwege oder der Haut werden hier geheilt.

Der Solepark Schönebeck/Bad Salzelmen liegt dort an der Elbe, wo sie am malerischsten ist. Er ist das älteste Soleheilbad Deutschlands, betrieben seit dem Mittelalter. Neben Kuren auch Aqua-Fitness und Wellness sowie Konzertgenüsse.

9. Thüringen mit seiner Landeshauptstadt Erfurt liegt in der geografischen Mitte Deutschlands. Erholen in der Natur, reisen zu imposanten Burgen und Schlössern, entspannen und relaxen bei Kur und Wellness sowie das Erleben historischer Städte mit ihrem vielfältigem Kulturangebot - das ist es, was der Gast mit Thüringen verbindet.

Das Kyffhäuser Gebirge beeindruckt nicht nur mit einer geologischen und botanischen Vielfalt, sondern auch durch seine kulturhistorische Bedeutung. In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts war der Kyffhäuser der bekannteste Berg Deutschlands. Denn hier schläft der Sage nach der deutsche Kaiser Barbarossa im unterirdischen Schloss. Jährlich besuchen tausende Touristen die Grotten und Hallen. Die bekannteste Höhle ist die bei Rottleben liegende Barbarossahöhle. Im Naturpark Kyffhäuser mit seinem einzigartigen Landschaftsbild und seiner breiten Palette von Lebensräumen kann man die Natur genießen.

Das Thüringer Schiefergebirge schließt sich im Südosten an den Thüringer Wald an. In den traditionellen Schieferabbaugebieten, wo hochwertiger Dachschiefer – auch das «Blaue Gold Thüringens» genannt – gewonnen wird, laden Dörfer mit Schieferhäusern die Besucher ein. Wellige Hochflächen prägen das zentral gelegene Oberland, von dem aus herrliche Panorama-Weitblicke ins Land möglich sind.

10. Der Nationalpark Hainich liegt zwischen dem Kurort Bad Langensalza und der Wartburg-Stadt Eisenach. Das größte zusammenhängende Laubmischwaldgebiet Europas wird von Rotbuchen dominiert. Hier leben über 170 Vogelarten sowie Wildkatzen und Fledermäuse.

Die Thüringer Rostbratwurst ist EU-weit geschützt. Laut Verordnung misst die mittelfeine Rostbratwurst mindestens 1520 cm, ist in engen Naturdarm gekleidet und besitzt eine herzhaft würzige Geschmacksnote. Die Wurst besteht aus fein gehacktem Schweinefleisch, wird mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Majoran und Knoblauch abgeschmeckt. Die Gewürzmischungen variieren je nach Region.

Schon im Mittelalter wurde in Bad Salzungen in elf Siedepfannen Salz gewonnen. 1848 wurde der ganzjährige Kurbetrieb eingeführt.

Der Aufstieg des ältesten Heilbads in Thüringen, Bad Liebenstein, begann 1560. Mit Herzog Casimir von Sachsen-Coburg wurde es zum Bad der Aristokraten, Anfang des 17. Jahrhunderts stieg es zu einem wahren Modebad auf. Sehenswert ist das Kurzentrum mit Klubhaus und Kurtheater. Für Gartenfreunde gibt es den Rosengarten im Elisabethpark.

11. Das Bundesland Baden-Württemberg mit der Landeshauptstadt Stuttgart liegt im Südwesten von Deutschland. Historische, kulturelle und landschaftliche Vielfalt trifft auf modernste Industrie. Herrliche Landschaften, Kultur und Brauchtum, lebhafte Städte, attraktive Sehenswürdigkeiten, ein vielfältiges Freizeit- und Sportangebot, die herzliche Gastfreundschaft der Menschen und die ausgezeichnete Gastronomie machen einen Urlaub in Baden-Württemberg zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Baden-Württemberg ist ein sehr vielfältiges Reiseziel. Weltweit bekannt sind der Schwarzwald und der Bodensee. Das Land verfügt über die unterschiedlichsten Regionen. Ob Urlaub auf der Schwäbischen Alb, ein Ausflug zu den Burgen und Schlössern der Kurpfalz, Wandern im Odenwald, eine Weinreise durch die Region Heilbronn-Franken oder ein Besuch der Landeshauptstadt Stuttgart – in Baden-Württemberg findet der Gast für jeden Geschmack das Richtige.

Eine der bekanntesten und beliebtesten Regionen ist der Schwarzwald. Pulvrige Pisten im Winter, blühende Obstbäume im Frühjahr, erfrischende Seen in der Sommerhitze und prachtvolle Farben im Herbst. Der Schwarzwald beherbergt einige Städte und Sehenswürdigkeiten von Weltrang. Darunter sind Calw, die Heimatstadt von Herman Hesse, das UNESCO-Welterbe Kloster Maulbronn, die berühmten Kuranlagen und das Casino von Baden-Baden, reizvolle Universitätsstädte wie Tübingen und Freiburg. In der Region gibt es die größte Dichte an Wellnesshotels, Heilbädern und Kurorten. Im Schwarzwald liegt auch der Europa-Park – Deutschlands größter Freizeitpark.

12. Baden-Württemberg ist eine kulinarische Insel der Spezialitäten, reich an Spitzenrestaurants.

Maultaschen, mit Brät und Spinat gefüllter Nudelteig dienen als Suppeneinlage, werden geschmälzt (mit Zwiebeln und Speck) oder geröstet (in Butter, mit gestockten Eiern darüber).

Schupfnudeln, kleinfingergroße Röllchen aus Kartoffelteig (mit Ei, etwas Mehl, Salz und Muskat) vertragen sich sehr gut mit Braten oder Sauerkraut.

Badener Besonderheiten sind Bärlauchsuppe, Sauerampfersuppe mit Räucherforelle, Bibeliskäs (angemachter Quark), Dampfnudeln mit Apfelmus und Kartoffelsuppe, Kalbsleber, Saure Kutteln und Schwarzwälder Kirschtorte.

Gut zwei Duzend Kurorte zwischen Bad Bellingen und Bad Waldsee kümmern sich um die Gesundheit der Gäste. Daneben gibt es im «Gesundheitsland Baden-Württemberg» auch viele Wellness-Hotels, die sich für das Qualitätssiegel «Wellness Stars» klassifiziert haben. Baden-Baden ist weltweit bekannt als Heilbad, Urlaubsort und internationale Festspielstadt – eine Stadt mit Flair und exklusiver Lebensart in traumhaft schöner Landschaft.

Nach Budapest ist Stuttgart eine der größten Bäderstädte Europas und besitzt das größte Mineralwasservorkommen Westeuropas. In drei erfrischenden Mineralbädern und 19 öffentlichen Trinkbrunnen wird dieses heilsame Geschenk der Natur optimal genutzt.

13. Im Süden Deutschlands präsentiert sich der Freistaat Bayern mit seiner Landeshauptstadt München in landschaftlicher Schönheit. Eine atemberaubende Natur, gesunde Luft, kultureller Reichtum und gemütliche bayerische Lebensart sind sein Markenzeichen.

Ein Paradies für Erholungssuchende und Freizeitsportler sind viele glasklare Seen, die Nationalparks und zahlreiche Natur- und Landschaftsschutzgebiete. Ob Trachtenfest oder Opernfestspiele – die mittelalterlichen Burgen und Städtchen, prunkvollen Schlösser und barocken Kirchen bieten Tradition und Moderne in harmonischem Einklang.

Bayerns Regionen präsentieren Highlight auf Highlight und das Schöne hört nie auf. Monarchen, Äbte, Priester, Bürger und Baumeister vergangener Jahrhunderte hinterließen zahlreiche Baudenkmäler. Die Natur ergänzt mit ihrer landschaftlichen Kulisse das gesamte Bild.

Franken besteht aus einem Mosaik aus Landschaften: viel Wald und Wasser, Berge und offene Flure, sonnige Rebhänge und große Wanderreviere zeichnen die Region aus. Bezaubernde Landschaften und charmante Städte und Städtchen gibt es zu erkunden. Naturliebhaber finden hier ihren passenden Parcours, mit dem Fahrrad, zu Fuß oder per Kanu.

14. Bayerisches Bier ist bei Gästen aus aller Welt beliebt. Bayern besitzt die größte Brauereidichte der Welt. Hier findet man die ältesten Nachweise für eine Brautätigkeit in Deutschland. Herzog Wilhelm IV. erließ 1516 das bekannte Reinheitsgebot, nach welchem für bayerische Biere keine weiteren Zutaten als Wasser, Hopfen und Gerste verwendet werden dürfen.

Leberkäse, der Klassiker der bayerischen Küche, ist ein Braten aus fein gehacktem Schweine- und Rindfleisch, welches in Brotformen gebacken wird. Als Hauptgericht wird er mit Kartoffelsalat und Spiegeleiern oder kalt als Brotzeit mit sauren Gurken garniert gegessen.

Wurstdelikatessen sind die Münchner Weißwurst und die Nürnberger Rostbratwurst. Die aus Kalb- und Schweinefleisch mit Zwiebeln und Petersilie verfeinerte Weißwurst genießt man zu süßem Senf, Brezeln und bayerischem Bier. Nürnberger Rostbratwürste werden an vielen Buden in frischen Brötchen angeboten oder als eigene Mahlzeit mit Sauerkraut, scharfem Senf und kräftigem Brot gereicht.

In Bayern bieten 51 Kur- und Heilbäder ihre Dienste an. Die meisten von ihnen haben sich von rein medizinischen Einrichtungen zu wahren Fitness- und Wellnessparadiesen entwickelt. Die wichtigsten von ihnen sind Bad Kissingen, Garmisch-Partenkirchen und Bad Reichenhall.

15. Der Alexanderplatz mit seinen kühlen, aber eindrucksvollen Hochhausbauten war und ist das urbane Zentrum Ost-Berlins, überragt vom 365 Meter hohen Fernsehturm. Die elegante Friedrichstraße lädt zum Einkaufen und Flanieren durch Boutiquen und Kaufhäuser ein. Exklusive Geschäfte, schicke Cocktailbars und Hinterhofromantik begegnen einander bei den Hackeschen Höfen. Das rekonstruierte Nikolaiviertel hat sich den Charme eines Städtchens aus dem 18. Jahrhundert bewahrt. Unweit des auffälligen Kuppelbaus der St.-Hedwigs-Kathedrale stößt man auf den Gendarmenmarkt mit Schauspielhaus, Deutschem und Französischem Dom, einen der schönsten Plätze Europas. Zwischen den Bezirken Mitte und Tiergarten dehnt sich der Potsdamer Platz aus.

Kreuzberg hat sich den letzten Jahren zum Szenebezirk entwickelt, der aber sein alternatives Flair weiterhin pflegt. Das Zusammenleben verschiedener Kulturen prägt den besonderen Charakter dieses Stadtteils. Unter den Bedingungen der Berliner Teilung wurde Kreuzberg, der Bezirk mit der höchsten Bevölkerungsdichte, zum Schmelztiegel von Ausländern, sozialen Randgruppen und einer alternativen Szene. Der Mauerfall rückte den Bezirk plötzlich in das geographische Zentrum Berlins.

Im 19. Jahrhundert war der Prenzlauer Berg das traditionelle Arbeiterviertel. Die Mietskasernen prägten die Silhouette. Unter dem DDR-Regime wurde das Viertel Zentrum des Widerstandes. Die Schönhauser Allee ist die Hauptachse und Einkaufsmeile. Und rund um den Wasserturm wird flaniert.

16. Das Pergamon-Museum, das Alte Museum, die Nationalgalerie, das Bode-Museum und das Neue Museum zählen zum UNESCO-Weltkulturerbe. Sie sind das kulturelle Erbe des 19. Jahrhunderts – der Zeit des wissbegierigen Bürgertums und der Vernunft. Die Häuser auf der Museumsinsel am Fluss Spree zeigen einmalige archäologische Sammlungen und Kunst.

Die Pfaueninsel ist nur mit der Fähre zu erreichen. Inmitten von Wäldern und von der Havel umgeben besitzt das Eiland einen alten Baumbestand von etwa 400 malerischen Eichen. Heute bevölkern viele frei lebende Pfaue die Insel.

Der Klassiker der Berliner Küche ist die Currywurst, ob mit Darm oder ohne. Fast an jeder Ecke findet man einen Imbiss, der Currywurst mit Pommes Frites anbietet. Die Berliner Spezialität wurde mit einem Denkmal geehrt.

Die Bulette ist eine Berliner Spezialität. Dieses mit Brot, Zwiebeln und Gewürzen vermischte Hackfleischgericht sollte jeder Gast probieren. Berliner heißt das in Fett gebackene und mit Marmelade gefüllte runde Gebäck. Als Getränk ist die Berliner Weiße über die Stadtgrenzen hinaus berühmt. Die Berliner Weiße ist ein Bier, das mit einer Mischung aus Weizen- und Gerstenmalz gebraut wird. Pur schmeckt sie leicht säuerlich, sie wird deswegen gern mit einem Schuss Waldmeister- und Himbeersirup getrunken und meist mit Strohhalm serviert.

17. Das Bundesland Brandenburg mit der Landeshauptstadt Potsdam liegt im Osten Deutschlands rund um die pulsierende Metropole Berlin. Kristallklare Seen und Wasserwege, weite Landschaften, grüne Alleen, Obstgärten und unberührte Natur mit seltener Flora und Fauna prägen diese Region.

Rund um die Hauptstadt Berlin liegen die insgesamt 13 Reisegebiete Brandenburgs: das Havelland mit seinen reizvollen beschaulichen Orten, die nordwestlich gelegene Uckermark mit ihren naturbelassenen Landschaften, Potsdam mit seinen Schlössern und Parkanlagen, der Fläming mit seinen Burgen und dichten Buchenwäldern oder der Spreewald mit seiner weltweit einmaligen Flusslandschaft.

100 Kilometer südöstlich von Berlin befindet sich eine in Europa einzigartige Landschaft – der Spreewald. Mit dem Biosphärenreservat Spreewald besitzt Brandenburg ein in ganz Mitteleuropa einzigartiges, von der UNESCO geschütztes Biosphärenreservat. Inselgehöfte, die durch kleine und große Wasserstraßen miteinander verbunden sind – das ist der Spreewald, das Venedig Brandenburgs.

18. Der Spreewald ist auch bekannt als Gemüsekammer Deutschlands. Das berühmteste Erzeugnis ist die Spreewaldgurke. Ob als saure Gurke, als Gewürzgurke, Pfeffergurke, Knoblauch- oder Senfgurke – die kleine grüne Spezialität erfreut sich allerhöchster Beliebtheit bei den Bewohnern und Gästen des Spreewaldes. Sülze ist ein typisches Gericht aus der uckermärkischen Region und dem Spreewald. Sie besteht hauptsächlich aus kleingeschnittenem Eisbeinfleisch (ohne Knochen) und kleinen Würfeln von saurer Gurke. Am besten schmeckt die Sülze zusammen mit Bratkartoffeln, in die reichlich gebratener Speck und Zwiebeln reingehören. Mancher gibt ein paar Spritzer Essig auf die Sülze, andere essen sie mit Senf oder Meerrettich. Bier ist das passende Getränk.

Der Fisch stellt eine der Hauptspezialitäten Brandenburgs dar. Am beliebtesten ist der Havelzander. In verschiedensten Variationen wie zum Beispiel als Havelzander in Dillkruste mit Schmorgurken und Semmellinsenknödeln kommt er bei den Gastronomen auf den Tisch.

Zahlreiche Bäder von Weltklasse locken die Touristen. Bad Saarow verbindet unberührte Natur mit modernen Sport-, Thermal- und Wellnessanlagen. Das staatlich anerkannte Moor- und Soleheilbad am Scharmützelsee war schon zu Beginn des letzten Jahrhunderts ein beliebter Kurort. Ausgedehnte Parkanlagen und Villen im Landhausstil spiegeln den Charme der vergangenen Zeiten. In Bad Wilsnack fühlt sich der Besucher durch die andalusisch gehaltene Thermenlandschaft mit vielen tropischen Pflanzen wie Orangen- und Zitronenbäume oder Palmen ans Mittelmeer versetzt.

19. Bremen und Bremerhaven bilden gemeinsam das kleinste der sechzehn Bundesländer der Bundesrepublik Deutschland. Seine offizielle Bezeichnung lautet «Freie Hansestadt Bremen». Bremen verfügt über eine traditionsreiche und stolze Vergangenheit, die wesentlich durch das Streben nach politischer und ökonomischer Autonomie bestimmt wurde. Nach San Marino ist sie die zweitälteste noch bestehende Stadtrepublik der Welt.

Das kleinste Bundesland hoch im Norden Deutschlands besteht aus den Städten Bremen und Bremerhaven. Hier wird Geschichte gelebt und Zukunft gestaltet. Kulturelle und sportliche Highlights erwarten Sie das ganze Jahr.

Die Hansestadt Bremen versteht sich als «Stadt am Fluss», als das pulsierende Herz Nordwestdeutschlands und Heimatstadt der weltberühmten Bremer Stadtmusikanten aus dem Märchen der Brüder Grimm. Die Stadt hat viele Gesichter. Eine Großstadt mit allen Facetten – Geschichte, Tradition, High Tech, Wissenschaft und Raumfahrt vereinen sich zu einem neuen, innovativen Gesamtbild. Unverwechselbare Wahrzeichen der historischen Hansestadt bleiben das prächtige Rathaus im Stil der Weserrenaissance, der Schnoor – Bremens ältestes Stadtviertel, die ungewöhnliche Architektur der traditionsreichen Böttcherstraße, der Bremer Dom oder die ehrwürdige Figur des Roland auf dem historischen Marktplatz.

20. Bremen nennt sich auch «Stadt der vielen Genüsse». In hanseatischer Atmosphäre bieten die Restaurants in Bremen und Bremerhaven eine Vielzahl regionaler und internationaler Köstlichkeiten.

Knipp, die Hafergrütze mit Fleisch war ein Gericht der Torfbauern. Innereien und Speckschwarten wurden durch den Wolf gedreht und mit Hafergrütze vermischt. Der Knipp wird gebraten und mit Bratkartoffeln und Gewürzgurke oder mit Apfelmus serviert. Heute nimmt man statt der Innereien Rinderleber und Schweinenacken, damit das deftige Mahl auch auf Bremens Speisekarten mithalten kann.

Die Leibspeise der Bremer – Kohl und Pinkel – besteht aus reichlich Grünkohl unter Beigabe deftigen Fleisches von vielerlei Art. Pinkel bezeichnet dabei einen speziellen Schweinedarm-Abschnitt, der mit Grütze verfüllt wird. Gegessen wird das Traditionsmahl vorwiegend mit Freunden und Kollegen anlässlich eines gemeinsamen Ausflugs.

21. Hamburg ist die zweitgrößte deutsche Stadt, der wichtigste Seehafen Deutschlands und ihr größter Außenhandelsplatz. Gegründet zur Zeit Karls des Großen um etwa 811 war Hamburg eine der großen Hansestädte. Ihre Eleganz zeigt die Stadt an der Elbe in den Kaufmannspalästen auf den Einkaufsboulevards und in den Kulturtempeln, in internationalen Musicals, exklusiven Shoppingpassagen und dem weltberühmten Vergnügungsviertel St. Pauli.

Hamburgs Stadteile zeigen die ganze Breite dieser traditionsreichen, weltoffenen Hafenstadt im Norden Deutschlands. Vom beschaulichen Fischerdorf, über prachtvolle Villenviertel bis hin zur Amüsiermeile Reeperbahn.

St. Pauli ist Hamburgs Vergnügungsviertel Nummer eins. Vom Musical-Theater bis zum Trend-Club gibt es hier alles. Hamburg-Besucher wie auch die Hamburger selbst amüsieren und treffen sich in Clubs, Discos, Erotik-Etablissements, Tanzlokalen, Bars und Cafes.

Der gemütliche Stadtteil Bergedorf verfügt über ein prachtvolles Schloss. Es liegt inmitten einer wunderschönen Parkanlage, umschlossen von den Resten der hohen Erdwälle und breiter Burggräben. Die einzige mittelalterliche Burg in Hamburg beherbergt heute ein Museum zur kulturgeschichtlichen Entwicklung der Region.

22. Der Nationalpark Hamburgisches Wattenmeer befindet sich direkt in der Elbmündung vor Cuxhaven. Er schützt ca. 12.000 ha Wattlandschaft und beherbergt großen Kolonien von Seevögeln. Geführte Wanderungen oder auch Fahrten mit der Kutsche durch das Watt sind ein unvergessliches Erlebnis, bei dem mit etwas Glück Bernstein gefunden werden kann.

Hamburg verfügt über viele sonderbare Spezialitäten. Labskaus ist ein deftiger und gesunder Eintopf, der aus der traditionellen Seefahrt stammt, als die großen Segelschiffe Vorräte für Monate mitnehmen mussten. Labkaus wird mit Rollmops, Spiegelei und Gewürzgurke serviert. Dazu trinkt man Bier und Korn (Schnaps).

Die Grundlage der Hamburger Aalsuppe ist eine auf dem Knochen gekochte Fleischbrühe, die mit Suppengemüse und vor allem Backobst verfeinert wird. Der typisch süßsaure Geschmack entsteht durch die Ansäuerung mit Essig.

Rote Grütze besteht aus Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen, die mit Wasser aufgekocht werden. Anschließend werden die feinen Kerne entfernt und die Grütze mit Zucker und Maizena versetzt. Dazu genießt man Vanillesoße, Sahne oder kalte Milch.

23. Das Bundesland Hessen mit der Landeshauptstadt Wiesbaden ist ein Erlebnisland der Spitzenklasse. Es bietet Naturlandschaften von der Heide über Urwälder bis hin zu Moorlandschaften sowie attraktive Seen und Flüsse. Großartige Zeugnisse der Geschichte der Germanen, Römer und des Mittelalters sind hier erhalten. Hessen liegt im Schnittpunkt der großen Verkehrswege und verfügt mit dem Flughafen Frankfurt am Main über eine Drehscheibe des internationalen Luftverkehrs. Für Fitness sorgen die vielen Heilbäder und Kurorte in Hessen.

Hessens Regionen beeindrucken durch viele Zeugen der Geschichte und eine faszinierende landschaftliche Vielfalt. Unzählige Burgen und Schlösser, Naturlandschaften, attraktive Seen und Flüsse, Fachwerkstädte und pulsierende Städte erwarten den Besucher. Nordhessen birgt viele Höhepunkte: die Stadt Kassel bietet Schloss und Kurbezirk, beherbergt viele Museen und die weltberühmte Ausstellung «Documenta».

Im Reinhardswald steht Dornröschens Märchenschloss Sababurg, der hohe Meißner war der Hausberg von Frau Holle. Das Waldecker Land bietet mit dem Ederstausee und dem Nationalpark Kellerwald einzigartige Naturerlebnisse.

24. Beliebtestes Getränk ist der Apfelwein, ein Fruchtwein mit einem Anteil von 5 bis 6 % Alkohol.

Beim Handkäse handelt es sich um einen Sauermilchkäse, der in Apfelweinkneipen als Handkäs mit Musik gereicht wird. Er wird mit einer Soße aus gewürfelten Zwiebeln, Essig und Öl serviert. Passendes Getränk ist Apfelwein.

Presskopf ist eine feine Fleischpastete, die je nach Region in unterschiedlichster Zusammensetzung und Würzung zubereitet wird.

Grüne Soße, «Grie Soß», wird als Beilage zu gekochtem Rindfleisch oder Eiern mit Salzkartoffeln gereicht. Sie besteht aus sieben Kräutern (Kerbel, Sauerampfer, Borretsch, Pimpinelle, Schnittlauch, Petersilie und Dill).

32 Kur- und Heilbäder haben Hessen zu Deutschlands «Bäderland Nummer eins» gemacht. Die Bandbreite reicht von weltbekannten Bädern wie Wiesbaden – mit der Kaiser-Friedrich-Therme, Bad Homburg – mit dem Kaiser-Wilhelms-Bad oder Bad Wildungen – mit dem größten Kurpark Europas – bis zu kleinen Wellness- und Gesundheitsoasen wie Schlangenbad, Bad Zwesten oder Bad Salzschlirf. Traditionelles zu bewahren und sich Neuem zu öffnen, ist in Hessen Philosophie. Klassische Kurformen tragen hier ein modernes Kleid und die Erfahrung asiatischer Heilkunde wird sinnvoll mit moderner westlicher Medizin kombiniert.

25. Das Bundesland Mecklenburg-Vorpommern mit der Landeshauptstadt Schwerin präsentiert sich im Nordosten Deutschlands mit dem größten zusammenhängenden Wasserrevier Mitteleuropas. In dieser reizvollen Landschaft wechseln weite Wiesen und Felder mit Wäldern und Seenlandschaften ab.

Mecklenburg-Vorpommern hat tausend Gesichter. Eins schöner als das andere. Von Natur aus. Das Wasser prägt die Küste und die üppige Landschaft im Binnenland. Imposante Zeugen vergangener Macht findet man in Hansestädten und Seebädern. Dazwischen ist genug Raum für Urlaubsaktivitäten jeglicher Art, auch im Winter.

Die Mecklenburgische Seenplatte ist einzigartig. Ausgedehnte Wälder, sanfte Hügel, Moore und eine schier endlose Zahl an Seen und Flüssen prägen die Landschaft. Herzstück ist einer der größten deutschen Seen, die Müritz. Große Teile dieser Landschaft sind durch drei Naturparke und den Müritz Nationalpark geschützt. Naturbegeisterte Wanderer, Radfahrer und besonders auch Wassersportler finden hier ein wahrhaftiges Paradies.

Mecklenburg-Vorpommerns Ostseeküste ist geprägt durch feinsandige Strände, die elegante Architektur traditionsreicher Seebäder und Inseln wie Rügen, Usedom und Hiddensee.

26. Bereits im Frühjahr kommen die Heringe an die Küste Mecklenburg-Vorpommerns. Dann beginnt für die Fischer die Hochsaison. Auf Rügen wird sie mit einer Heringswoche eingeläutet. Man bietet an diversen Ständen Hering in allen Variationen an: frisch gebraten, geräuchert, eingelegt oder im Bierteig.

Äpfel kochen die Mecklenburger und Vorpommern mit Speck und Kartoffeln zu «Himmel und Erde». «Himmel» steht dabei für Obst und die «Erde» spricht für Kartoffel.

Der Hornfisch lebt im Mittelmeer und kommt im Mai zum Laichen in die Ostsee. Traditionell isst man das Schuppentier mit den grünen Gräten mit Stampfkartoffeln und Rhabarberkompott.

In Mecklenburg-Vorpommern gibt es viele Heilbäder von internationaler Bedeutung. Das älteste deutsche Seebad ist Heiligendamm. Das Kurhaus mit seinem Ensemble aus sechs klassizistischen Gebäuden bildet heute eines der edelsten Hotels Europas. Heringsdorf, Ahlbeck und Bansin liegen am Ende der Insel Usedom und sind Seeheilbäder mit großer Vergangenheit voller Charme und Herzlichkeit.

27. Das Bundesland Niedersachsen mit der Landeshauptstadt Hannover liegt in der reizvollen Region zwischen Ems und Elbe in westöstlicher Richtung, der Nordsee und den Berggipfeln des Harzes in nordsüdlicher Richtung. Wie Perlen einer Kette reihen sich die sieben Ostfriesischen Inseln in der südlichen Nordsee auf. Jede Insel bezaubert als anerkanntes Nordseeheilbad durch ihre unverwechselbare Eigenart, sowohl als Kur- wie auch als Ferieninsel.

Die Nordsee bietet unendliche Urlaubsfreude – ob auf den sieben Ostfriesischen Inseln von Borkum bis Wangerooge oder an der Küste von Cuxhaven bis Emden, ist die Nordsee ideal für einen erholsamen Urlaub. Die einzigartige Landschaft steht fast vollständig unter Naturschutz.

Die Lüneburger Heide ist die größte zusammenhängende Heidefläche Westeuropas. Die Landschafts- und Vegetationsformen der unter Naturschutz stehenden Lüneburger Heide bieten ein wechselndes, facettenreiches und spannendes Naturerlebnis.

Die reizvolle Ferienregion Emsland ist von weiten Naturräumen, idyllischen Ortschaften und eindrucksvollen Relikten einer Jahrtausende alten Kulturgeschichte geprägt. Die Wald-, Fluss-, Moor- und Heidelandschaften lassen sich am besten per Rad erkunden. Das Emsland ist ideal für Naturfreunde und Vogelliebhaber.

28. Die Niedersächsische Küche ist sehr schmackhaft. Von Krabben, Muscheln und fangfrischen Fisch über deftigen Grünkohl mit Wurst bis zum herrlich frischen Spargel bietet Niedersachsen viele kulinarische Köstlichkeiten.

Der Harzer Roller ist ein Sauermilch Käse, der aus fettarmem Sauermilchquark hergestellt wird. Der Käseteig ist relativ fest und leicht gelb. Der Harzer Roller schmeckt bei der Reife pikant und hat einen strengen Geruch.

Besonders beliebt in Niedersachsen ist der Spargel. Er wird gerne mit Sauce Hollandaise oder flüssiger Butter und Schinken zubereitet. Entlang der 750 Kilometer langen Niedersächsischen Spargelstraße, kann der Reisende im Frühsommer die wichtigsten Anbaugebiete des «weißen Goldes» erleben.

Ein typisches niedersächsiches Gericht ist Kohl und Pinkel (Grünkohl mit einer sehr fetthaltigen Wurst). Es ist besonders im Oldenburger Land beliebt. Grünkohl ist ein typisches Wintergemüse mit hohem Gehalt an Vitamin C.

In den 40 Heilbädern und Kurorten Niedersachsens finden Therapie- wie Erholungssuchende ihr ganz individuelles Gesundheitsprogramm. In allen Kurorten Niedersachsens haben sich die Anbieter von Unterkünften auf die Bedürfnisse der Besucher eingestellt. Ob kleine, familiäre Pension oder luxuriöses Hotel, die Betreuung der Gäste kann individuell auf das Therapieziel angepasst werden.

29. Nordrhein-Westfalen mit der Landeshauptstadt Düsseldorf, ist das bevölkerungsreichste Bundesland Deutschlands. Es ist nicht nur ein bedeutendes Industrieland, ein wichtiges internationales Wirtschaftszentrum und modernes Technologiezentrum, sondern auch Kultur- und Medienland. Das Ruhrgebiet, ehemaliges deutsches Zentrum der Bergbauindustrie, glänzt heute als Kulturlandschaft. In umgewandelten Industrieanlagen haben Kunst und Kultur, Freizeitsport und Entertainment eine neue Heimat gefunden.

Die Regionen in Nordrhein-Westfalen sind vielfältig: das Radlerparadies Münsterland geprägt von Burgen und Schlössern, Sauerland und Bergisches Land mit faszinierender Mittelgebirgslandschaft, das Ruhrgebiet im Wandel von Industrie zu Wissenschaft und Kultur und der romantische Niederrhein.

Münsterland ist als Radlerparadies bekannt. Mehr als 100 Schlösser liegen am Weg. Und wer nicht radelt, reitet: beliebt sind im Land der Ritter und Reiter die Hengstparaden des Nordrhein-Westfälischen Landgestüts in Warendorf, die alljährlich das Publikum begeistern.

Die größte Freizeit- und Ferienregion Nordrhein-Westfalen, das Sauerland, lockt Aktivsportler aus der ganzen Republik. Die meisten kommen zum Wandern, zum Rad fahren oder im Winter zum Skifahren und Snowboarden. Die Bobbahn in Winterberg und die Bike-Arena Sauerland begeistern auch Passiv-Sportler. Für Kinder sind die Karl-May-Festspiele auf dem Elspe-Festival in Lennestadt-Elspe ein Erlebnis.

30. Das Ruhrtal ist eine Landschaft mit weiten Auen, Feuchtwiesen, steilen Ufern und weiten Tälern, ideal für Boots- und Kanutouren. Burgruinen, schmucke Herrensitze sowie Zeugnisse der frühen Industrialisierung sind zu bestaunen.

Der rheinische Sauerbraten mit Rosinen geht auf Julius Cäsar zurück. Auf seinem Marsch nach Gallien machte er in Colonia Station, doch so schnell wie er in die Stadt gekommen war, verließ er sie auch wieder. Liegen blieb ein Fuhrwerk mit Essig-Amphoren, Rindfleisch und einem Säckchen Rosinen – und daraus entstand der «Rheinische Sauerbraten».

Ob Fleisch oder Gemüse, in die westfälischen Eintöpfe kommt alles rein, was auf dem Feld steht und wächst. Die Klassiker unter den Eintöpfen heißen Gemüse-, Steckrüben-, Schnibbelbohnen- sowie Graupen-Eintopf mit Speck und Bohnen.

Das schwarze Brot, Pumpernickel, wird nicht im Ofen gebacken. Roggenschrot wird mit wenig Hefe, Malz und Zuckerrübensirup vermischt und im eigenen Dampf gegart. Der Sirup sorgt für die tiefschwarze Farbe.

5. Індивідуальні завдання. Тематика презентацій.

1. Die deutschen Berge: Lage und Erholungsmöglichkeiten.
2. Der Rhein: der wichtigte deutsche Strom.
3. Die Elbe und ihre malerische Küsten: Kultur und Freizeitmöglichkeiten.
4. Der deutsche Teil der Donau und ihr touristischer Reiz.
5. Die Urlaubsgebiete am Bodensee.
6. Der Bär als altes deutsches Symbol.
7. Die Nationalsymbole der Bundesrepublik Deutschland: Geschichte und Gegenwart.

8. Die wirtschaftlichen Beziehungen Deutschlands zu Ost und West.
9. Die Bundesrepublik Deutschland als EU- und UNO-Mitglied.
10. Deutsch als Fremsprache in der Ukraine.
11. Die Klassiker der deutschen Liteatur: Johann Wolfgang von Goethe.
12. Die Klassiker der deutschen Literatur: Friedrich Schiller.
13. Die Klassiker der deutschen Literatur: Heinrich Heine.
14. Auf der Frankfurter Messe: Traditionen und Praxis.
15. Die Leipziger Messe: ein Bücherfest in Ostdeutschland.
16. Die elektronischen Zeitungen in Deutschland: Verbreitung und Bedeutung.
17. Die deutschen Architekten und ihr Schaffen.
18. In der Welt der deutschen Malerei: Künstler und ihre Werke.
19. Die Bayreuther Festspiele: das bedeutendste Musikereignis in Deutschland.
20. Das Leben an der Leinwand: die deutschen Filme, Regisseure, Schauspieler.
21. Die regionalen Feste und Bräuche in Deutschland.
22. Die deutschen Kirchenfeste: rund um das Jahr.
23. Rezepte aus Deutschland.
24. Das deutsche Bier: Brukunst und Sortenpalette.
25. der Nationalpark Bayerischer Wald als Reiseziel.
26. Der Nationalpark Harz als Reiseziel.
27. Der Nationalpark Müritz als Reiseziel.
28. Ein Wunder der Natur: die deutsche Ostseeküste.
29. Ein Wunder der Natur: die deutsche Nordseeküste.
30. Berlin: die Hauptstadt der Bundesrepublik Deutschland.

6. Програмові вимоги до екзамену.

Розмовні теми

1. Mein Freund.
2. Hochzeitsfeier.
3. Personen beschreiben.
4. Aussehen und Toleranz.
5. Kleider machen Leute.
6. Mein Traumberuf.
7. Schulsystem in der BRD.
8. Schulsystem in der Ukraine.
9. Berufswahl.
10. Stellensuche.
11. Mein Lebenslauf.
12. Fernsehen.
13. Meine Lieblingssendung.
14. Neue Medien.
15. Straßenkünstler.

Граматичні теми

1. Adjektivendungen.
2. Artikelwörter.
3. Vergleiche.
4. Komparativ und Superlativ.
5. Modalverben.
6. Kausalsatz.
7. Konzessivsatz.
8. Bedingungssatz.
9. Konjunktiv II.
10. Pronominaladverbien.

7. Тести.

1. Ich habe die Aufgabe nicht ... .
A) verstenden B) verstehen C) verstanden D) versteht

2. Unser Auto steht hinter ... (das Geschäft).
A) dem B) das C) den D) der

3. Jens leiht ... Schwester (f) ... Regenschirm (m).
A) der, einen B) dem, eine C) die, einen D) die, eine

4. Meine Freunde putzen ... die Zähne.

A) sich B) mich C) dich D) ihnen

5. bald - ...
A) gerner – am gernsten B) lieber – am liebsten
C) eher – am ehesten D) balder – am baldesten

6. Wo ist der ... Brief von Hans?
A) letzter B) letzten C) letzte D) letztes

7. Bilden Sie einen Kausalsatz: Mein Mann trinkt keinen Alkohol. Das ist ungesund.
A) Da das ungesund ist, mein Mann trinkt keinen Alkohol.
B) Mein Mann trinkt keinen Alkohol, weil das ungesund ist.
C) Da es ist ungesund, trinkt mein Mann keinen Alkohol.
D) Mein Mann trinkt keinen Alkohol, weil das ist ungesund.

8. Bilden Sie einen Konzessivsatz: Klaus (allein wohnen – 18 Jahre alt sein)
A) Klaus allein wohnt, obwohl er 18 Jahre alt ist.
B) Klaus wohnt allein, obwohl er 18 Jahre alt ist.
C) Obwohl Klaus ist 18 Jahre alt, wohnt er allein.
D) Obwohl Klaus 18 Jahre alt ist, er wohnt allein.

9. Bilden Sie einen Konditionalsatz: Die Sonne scheint. Man kann braun werden.
A) Man kann braun werden, wenn scheint die Sonne.
B) Man kann werden braun, wenn die Sonne scheint.
C) Wenn die Sonne scheint, kann man braun werden.
D) Wenn die Sonne scheint, man kann werden braun.

10. ... Rock gefällt mir nicht.
A) dieses B) diese C) diesem D) dieser

11. Ich habe dir schon zwei Briefe ... .
A) geschreiben B) geschrieben C) geschreibt D) geschriebt

12. Der Fernseher steht neben ... (die Sessel (pl)).
A) der B) den C) die D) dem

13. Kannst du ... Bruder (m) ... Kamera (f) leihen?
A) der, ein B) den, ein C) dem, eine D) den, eine

14. Du sollst ... wärmer anziehen.
A) dir B) dich C) sich D) ihm

15. klein - ...
A) kleiner – am kleinsten B) kleinerer – am kleinesten
C) kleinerer – am kleinersten D) kleiner – am kleinesten

16. Ich leihe sein ... Auto.
A) schönes B) schönen C) schöne D) schöner

17. Bilden Sie einen Kausalsatz: Die Mutter weckt die Kinder. Es ist schon 10 Uhr.
A) Da es schon 10 Uhr ist, weckt die Mutter ihre Kinder.
B) Die Mutter weckt ihre Kinder, weil es ist schon 10 Uhr.
C) Die Mutter ihre Kinder weckt, weil es schon 10 Uhr ist.
D) Da es ist schon 10 Uhr, die Mutter weckt ihre Kinder.

18. Bilden Sie einen Konzessivsatz: Du (kein Obst essen – es ist gesund)
A) Obwohl es gesund ist, du isst kein Obst.
B) Du isst kein Obst, obwohl es ist gesund.
C) Du isst kein Obst, obwohl es gesund ist.
D) Obwohl es ist gesund, isst du kein Obst.

19. Bilden Sie einen Konditionalsatz: Peter hat gute Noten. Er kann auf das Gymnasium gehen.
A) Peter kann gehen auf das Gymnasium, wenn er gute Noten hat.
B) Peter kann gehen auf das Gymnasium, wenn er hat gute Noten.

C) Wenn Peter gute Noten hat, kann er auf das Gymnasium gehen.
D) Wenn Peter gute Noten hat, kann er gehen auf das Gymnasium.

20. Brauchen Sie ... Buch?
A) diese B) dieses C) diesem D) diesen

21. Die Mutter hat die Suppe ... .
A) gekochen B) gekochtet C) gekochte D) gekocht

22. Die Palme steht neben ... (das Klavier).
A) der B) das C) dem D) den

23. Wir zeigen ... Gästen (Pl) ... Weg (m).
A) dem, das B) dem, die C) der, den D) den, den

24. Ich ziehe ... ein neues Kleid an.
A) mich B) mir C) sich D) uns

25. Annas Bruder singt ... als Anna.
A) gerner B) kleiner C) besser D) läuter

26. Ich mag diese ... Uhr nicht.
A) billiges B) billigen C) billiger D) billige

27. Bilden Sie einen Kausalsatz: Die Leute kaufen das Haus. Es ist billig.
A) Die Leute kaufen das Haus, weil es billig ist.
B) Die Leute kaufen das Haus, weil es ist billig.
C) Da das Haus billig ist, die Leute kaufen es.
D) Da das Haus ist billig, kaufen die Leute es.

28. Bilden Sie einen Konzessivsatz: Wir (nicht schlafen möchten – es ist spät)
A) Obwohl es spät ist, möchten wir nicht schlafen.
B) Wir nicht schlafen möchten, obwohl es spät ist.
C) Obwohl es ist spät, wir möchten nicht schlafen.
D) Wir möchten nicht schlafen, obwohl es ist spät.

29. Bilden Sie einen Konditionalsatz: Das Radio spielt zu laut. Wir können nicht einschlafen.
A) Wir können nicht einschlafen, wenn das Radio spielt zu laut.
B) Wenn das Radio zu laut spielt, können wir nicht einschlafen.
C) Wir können nicht einschlafen, wenn zu laut das Radio spielt.
D) Wenn das Radio zu laut spielt, wir können nicht einschlafen.

30. Meine Eltern wohnen in ... Haus.
A) dieses B) dieser C) diesen D) diesem

31. Ich habe im Sommer keine Zeit ... .
A) gehat B) gehatte C) gehabt D) gehaben

32. Das neue Geschäft ist neben ... (das Hotel).
A) das B) den C) der D) dem

33. Uta erzählt ... Kindern (Pl) ... Geschichte (f).
A) der, eine B) den, eine C) dem, ein D) der, einen

34. Wir müssen ... beeilen.
A) sich B) mir C) dir D) uns

35. Heute ist es ... als gestern.
A) warm B) wärmer C) am wärmsten D) wärmste

36. In allen ... Städten gibt es eine U-Bahn.
A) großer B) großem C) große D) großen

37. Bilden Sie einen Kausalsatz: Monika möchte nicht fernsehen. Die Sendung gefällt ihr nicht.

A) Da die Sendung gefällt ihr nicht, möchte Monika nicht fernsehen.
B) Monika möchte nicht fernsehen, weil die Sendung ihr nicht gefällt.
C) Monika möchte nicht fernsehen, weil gefällt ihr die Sendung nicht.
D) Da gefällt ihr die Sendung nicht, möchte Monika nicht fernsehen.

38. Bilden Sie einen Konzessivsatz: Ihr (keine Wohnung haben – seit 10 Jahren arbeiten)
A) Ihr habt keine Wohnung, obwohl ihr arbeitet seit 10 Jahren.
B) Ihr habt keine Wohnung, obwohl seit 10 Jahren ihr arbeitet.
C) Obwohl ihr arbeitet seit 10 Jahren, ihr habt keine Wohnung.
D) Obwohl ihr seit 10 Jahren arbeitet, habt ihr keine Wohnung.

39. Bilden Sie einen Konditionalsatz: Du hilfst mir. Wir sind in bald fertig.
A) Wenn du mir hilfst, wir sind bald fertig.
B) Bald wir sind fertig, wenn du mir hilfst.
C) Bald sind wir fertig, wenn du hilfst mir.
D) Wenn du mir hilfst, sind wir bald fertig.

40. Paul schenkt seiner Freundin ... Blumen.
A) dieser B) diesen C) diesem D) diese

41. Das Kind ... mit dem Hund gespielt.
A) ist B) hat C) sein D) bist

42. Der Computer steht zwischen ... (der Schrank) und ... (das Fenster).
A) den, den B) dem, dem C) das, das D) der, der

43. Dr. Fischer verbietet ... Kranken (m) ... Rauchen (n).
A) dem, das B) der, den C) den, den D) der, das

44. Du kämmst ... die Haare.
A) dir B) sich C) dich D) mich

45. Die Kontrollarbeit war .... als früher.
A) schwer B) schwerer C) am schwersten D) schwererste

46. Frau Lenz braucht ein ... Waschbecken.
A) neuer B) neue C) neues D) neuen

47. Bilden Sie einen Kausalsatz: Der Student antwortet falsch. Er hat die Frage nicht verstanden.
A) Da der Student die Frage nicht verstanden hat, er antwortet falsch.
B) Der Student antwortet falsch, weil er hat die Frage nicht verstanden.
C) Da der Student hat die Frage nicht verstanden, er antwortet falsch.
D) Der Student antwortet falsch, weil er die Frage nicht verstanden hat.

48. Bilden Sie einen Konzessivsatz: Mark (eine neue Kamera kaufen – seine alte ist nicht kaputt)
A) Mark kauft eine neue Kamera, obwohl seine alte ist nicht kaputt.
B) Mark kauft eine neue Kamera, obwohl seine alte nicht kaputt ist.
C) Obwohl die alte Kamera nicht kaputt ist, Mark kauft eine neue.
D) Obwohl die alte Kamera ist nicht kaputt, Mark kauft eine neue.

49. Bilden Sie einen Konditionalsatz: Klaus hört mit der Schule auf. Er muss eine Arbeit suchen.
A) Klaus muss eine Arbeit suchen, wenn er keine Schule besucht.
B) Wenn Klaus keine Schule besucht, muss er suchen eine Arbeit.
C) Klaus muss eine Arbeit suchen, wenn er besucht keine Schule.
D) Wenn Klaus besucht keine Schule, muss er eine Arbeit suchen.

50. ... Musik ist sehr schön.
A) dieses B) diese C) dieser D) diesen

8. **Список рекомендованої літератури.**

1. Поздняков О.В. Збірник тестів з німецької мови до підручників «Themen aktuell 1» і «Themen aktuell 2» для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». – Івано-Франківськ, 2012. – 62 с.
2. Поздняков О.В. Deutschland. Bundesländer. Навч. посіб. для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». – Івано-Франківськ, 2012. – 87 с.

3. Поздняков О.В. Die Städte Deutschlands : Sehenswürdigkeiten, Kulturleben, Naturerlebnis. Навч. посіб. для студентів спеціальностей «Туризм» і «Готельно-ресторанна справа». – Івано-Франківськ, 2012. – 105 с.
4. Теоретичні відомості та вправи з граматики німецької мови для самостійної роботи студентів факультету міжнародного бізнесу та менеджменту (освітньо-кваліфікаційні рівні – бакалавр і магістр) та методичні рекомендації щодо їх виконання / укл. Л.Р. Вовк. – Тернопіль : Економічна думка, 2005. – 68 с.
5. Clamer F. Deutsch als Fremdsprache. Übungsgrammatik für die Grundstufe [3. Aufl.] / F. Clamer, E. Heilmann. – Meckenheim : Verlag Liebaug-Dartmann, 2002. – 160 S.
6. Fandrych Ch. Klipp und klar. Übungsgrammatik Grundstufe Deutsch in 99 Schritten / Ch. Fandrych, U. Tallowitz. – Stuttgart : Ernst Klett International GmBH, 2000. – 255 S.
7. Grundstufen-Grammatik für DaF – Zweisprachige Ausgaben : Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache, neue Rechtschreibung, Erklärungen und ... Deutsch) : Erklärungen und Übungen [3. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2009. – 240 S.
8. Themen aktuell 1. Arbeitsbuch [1. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. – 143 S.
9. Themen aktuell 1. Kursbuch [1. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. – 160 S.
10. Themen aktuell 2. Arbeitsbuch [1. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. – 152 S.

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням).
Німецька мова. 4 курс
к.філол. н., доцент Приймак Л.Б., к.псих. н., доцент Гритчук Г.В.

1. Назва дисципліни.

Ділова іноземна мова. Іноземна мова (за професійним спрямуванням). Німецька мова. 4 курс (кількість годин для самостійної роботи – 96 год.: VII семестр – 48; VIII семестр – 48).

2. Мета самостійної роботи.

оптимізувати процес оволодіння студентами іноземною мовою;
активізувати їх пізнавальну діяльність у навчальному процесі;
розвинути компетенції читання, письма та перекладу;
підвищити ефективність опрацювання програми навчальної дисципліни.

3. Завдання самостійної роботи.

розширення і поглиблення знань з дисципліни, що вивчається;
розвиток мовних компетенцій в межах програми;
розвиток вмінь роботи з допоміжною (довідковою літературою), лексикографічними джерелами та іншими реформаційними ресурсами;
формування у студентів самостійності при виконанні запропонованих завдань;
підвищення рівня володіння іноземною мовою як складовою майбутньої професії.

4. Завдання для самопідготовки.

Назва теми	Зміст роботи
1.Auto beschreiben. Steigerungsstufen. Vergleiche	Ab, S. 42-43. Üb. 1-5
2. Traumauto. Traumauto beschreiben	Traumauto beschreiben
3. Ärger mit dem Auto. Negation	AB, S.43-44,53, Üb.6,7
4. In der Werkstatt. Modalverben	AB, S.44-46.Üb.8-11
5. Autoproduktion. Passiv	AB, S.46-49, Üb.12-17
6. Berufe rund ums Auto. Substantivierte Verben und Adjektive	AB, S.49-51, Üb.18-20
7. Schichtarbeit. Satzreihe	AB, S.51-53, Üb.21-25
8. «Was mag man bei anderen?» Nebensätze. Infinitivsatz mit «zu»	AB, S.56-57, Üb.1-5
9. Eheprobleme. Infinitivsatz mit «zu»	AB. S. . 58-59, Üb.6-9
10. Eltern und Kinder. Nebensätze.	AB, S. 60-61, Üb.10-15
11. Erziehung früher und heute. Präteritum. Nebensätze	AB. S.62-66, Üb.16-23
12. Meine Kindheit und Erziehung. Genitiv	AB, S.66-68. Üb.24-28
13. Landschaftstypen beschreiben. Ausdrücke mit «es»	AB, S.71-72, Üb.1-6
14. Wetter. Zeit- und Datenangaben	AB, S. 73-74, Üb.7-16
15. Wetterbericht schreiben	AB, S.75, Üb.16-18
16. Deutschland. Geographie und Klima	AB, S.76-77, Üb.19
17. Die Ukraine. Geographie und Klima	Geographische Besonderheiten der Ukraine
18. Vorkarpatenland. Geographie und Klima	Über das Vorkarpatenland erzählen
19. Müllproblem. Passiv Modalverben	AB, S.77-79, Üb.20-26
20. Reisevorbereitungen. Das Verb «lassen»	AB, S.82-83. Üb.1-4
21. Reisetypen	AB, S.83-84, Üb.5-7
22. Reiseerlebnisse. Pronominaladverbien.	AB, S.85-86, Üb.8-13
23. Arbeit im Ausland. Nebensätze	AB, S.87-89. Üb.14-19
24. Ausländer und Landsleute. Präteritum. Nebensätze	AB, S.90, Üb.20-21
25. Auswandern. Nebensätze	AB, S.91-93, Üb.22-27
26. Komplimente und Reklamationen beim Tisch	AB, S.38-39, Üb.18-21
27. Nachrichten. Kasus bei Präpositionen	AB, S.96-98. S.1-7
28. Politisches System der BRD	AB, S.98-99. Üb.8-9
29. Politisches System der Ukraine	Gesprächsthema
30. Wiedervereinigung Deutschlands	AB, S.102-103

Тексти для перекладу

1. Die Lüneburger Heide ist eine reiche Natur- und Kulturlandschaft. Sie erstreckt sich zwischen Elbe, Aller und Weser, zwischen den Großstädten Bremen, Braunschweig, Hamburg und Hannover. Es ist eine Landschaft mit Tälern,

Moränen, Heide-, Moor- und Waldgebieten. Unter Naturschutz stehende Heideflächen liegen im Naturschutzgebiet Lüneburger Heide, Naturpark Südheide, Naturpark Elbe-Darwehn. Der Höhepunkt ist die Heideblüte in den Monaten August und September, wenn die Heide das Land in einen rosa-violetten Blütenteppich verwandelt. Die Lüneburger Heide ist auch durch Dörfer mit typischen Höfen, Wasser- und Windmühlen, Städtchen mit prachtvollen Rathäusern bekannt. Die Lieder und Trachten gehören auch dazu.

2. Ein dichtes Netz an Reiterhöfen und Wanderreitstationen überzieht die gesamte Region. Zahlreiche Reitplätze und Reitschulen machen die Lüneburger Heide zum Mekka für Reitsportbegeisterte. Hier gibt es so viel Abwechslung an Attraktionen sowie Fahrgeschäfte.Neben urwüchsiger Natur mit seltenen Pflanzen und Gräsern begegnet man in der Lüneburger Heide immer wieder Zeugnissen einer reichen Geschichte. Da erinnern Hügelgräber aus der Steinzeit an die frühere Besiedlung dieser Region. Die historischen Städte haben ihren eigenen Charakter bewahrt.

In Burgen, Schlössern, Herrensitzen, Kirchen und Klöstern kann man die Dokumente aller kulturhistorischen Epochen bewundern. In den Klosteranlagen werden die Werke sakraler und profaner Kunst aufbewahrt.

3. Der Taunus erstreckt sich über 75 Kilometer von der Wetterau bis zum Rhein. Seine Landschaft ist abwechslungsreich und eindrucksvoll. Hier dominieren weite Wälder mit Wiesen und Tälern. Main und Taunus - Land der Berge, Burgen, Schlösser und Bäder. Man bewundert hier das waldreiche Land mit Dörfern, einsamen Mühlen, felsigen Bergen und stillen Gewässern, und ein überwältigender Blick vom Brunhildisfelsen. Der Sage nach wurde der «Große Feldberg» von Walküren und germanischen Göttern als Lagerstatt benutzt. Wer noch mehr aus der Vergangenheit erfahren will, wird von den zahlreichen Museen der Region verzaubert. Da ist zum Beispiel das Freilichtmuseum «Hessenpark». Die Saalburg ist das einzige wieder aufgebaute Kastell des römischen Imperiums. Aus unergründlichen Tiefen sprudelt hier heilsames Mineralwasser. Schon die alten Römer schätzten die Heilkraft der Quellen und das günstige Klima des Taunus.

4. Die Vogelburg im Naturpark Hochtaunus ist ein Vogelpark der ganz besonderen Art. Schon seit Jahrzehnten wird sich hier der Pflege und Zucht von Papageien gewidmet.

Der Main, der bei Mainz in den Rhein mündet, ist mit dem Taunus zusammen auch Namensgeber dieser Region. Er ist ein wichtiger Nebenfluss des Rheins. Das Mainufer bietet den Bewohnern der Städte Erholung und Freizeitspaß mit Cocktailbars und Gartenrestaurants. Spaziergänger, Inline-Skater, Radler und Picknick-Freunde fast aller Nationalitäten trifft man hier. Das Museumsufer in Frankfurt zu beiden Seiten des Mains ist eine einzige Kulturmeile.

5. Im Dreieck zwischen dem Teutoburger Wald, dem Ruhrgebiet und den Niederlanden liegt das grüne Münsterland. Es ist eine Landschaft mit parkähnlichem Charakter, Moor, Heide und Weiden. Die «Münstersche Bucht» ist ein Paradies für Radler und Wanderer und lockt mit einer Attraktion: die Wasserschlösser. Das Münsterland ist ein dünn besiedeltes Bauernland. Von den einst zahlreichen Wildpferden sind rund 250 geblieben. Jedes Jahr im Mai werden sie zusammengetrieben und die einjährigen Hengste zum Verkauf aussortiert. Dieses Ereignis lockt Tausende von Zuschauern aus aller Welt. Das Münsterland ist heute der Begriff für Pferdezucht und Pferdesport. Dort haben das olympische Komitee für Reiterei und die Deutsche Reitervereinigung ihren Sitz. Eine gemütliche Fahrt mit der Pferdekutsche macht und bereitet viel Spaß.

6. Der «Radel-Park Münsterland» ist das Zauberwort für die Pedalritter und ein phantastisches Revier für die Inline-Skater. In guter Luft kann man auch auf einem der zahlreichen Golfplätze frische Energien tanken.

Tradition in dieser Region haben auch die Feste. Jedes Dorf und jede Stadt hat ihr eigenes Schützenfest oder einen Jahrmarkt. Der Karneval im Münsterland nimmt regelmäßig fast rheinische Dimensionen an. Viele Wasserburgen, Schlösser und Adelshäuser prägen auch heute noch mehrere das Landschaftsbild im Naturpark Hohe Mark. Geblieben sind auch einige schöne und romantische Wasser- und Windmühlen. Zum Schönsten gehört das Schloss Darfeld, ein italienischer Traum im Stil der venezianischen Renaissance.

7. Der Rhein ist mit 1320 Kilometer Deutschlands längster Fluss. Niederrhein - der Name bezeichnet nicht nur den Unterlauf des Rheins. Der Kenner assoziiert damit eine weite Landschaft, durchzogen von vielen kleinen Flüssen, Wiesen, Moore und Heideflächen, typische Pappelalleen und Naturschutzgebiete. Da sind auch würdige Städte, Spuren römischer Vergangenheit, Wind- und Wassermühlen, Wasserburgen und -schlösser. Zahlreiche Seen, Bäche und Flüsse bieten nicht nur dem aktiven Wassersportler, sondern auch dem passionierten Angler einfach alles. Kunst und Kultur spiegeln sich nicht nur in den unzähligen Museen wider, sondern auch in der Deutschen Oper am Rhein und auf den Freilichtbühnen. Der Archäologische Park bietet einen interessanten Einblick in den Bauplan der untergegangenen und teilweise neu entstehenden Römerstadt Colonia Ulpia Traiana.

8. Das ist die zweitgrößte Stadt (nach Köln) der ehemaligen Provinz Niederrhein. Das mittelalterliche Xanten wurde auf einem Gräberfeld erbaut. Unter dem heutigen Dom liegt das Märtyrergrab des Heiligen Viktor.

Zahlreiche Burgen und Wasserschlösser gehören auch zum historischen Erbe dieser Region.

Die Naturfreunde finden in den Naturparken Maas-Schwalm-Nette oder Kottenforst-Ville ihr Revier. Unzählige Wander- und Radrouten führen zu den Sehenswürdigkeiten. Ein besonderes Erlebnis sind Blumenversteigerungen in Straelen. Vorbild für diese Auktionen waren die holländischen Blumenmärkte.

9. Kunst und Kultur spiegeln sich nicht nur in den unzähligen Museen wider, sondern auch in der Deutschen Oper am Rhein und auf den Freilichtbühnen. Der Archäologische Park bietet einen interessanten Einblick in den Bauplan der untergegangenen und teilweise neu entstehenden Römerstadt Colonia Ulpia Traiana. Das ist die zweitgrößte Stadt (nach Köln) der ehemaligen Provinz Niederrhein. Das mittelalterliche Xanten wurde auf einem Gräberfeld erbaut. Unter dem heutigen Dom liegt das Märtyrergrab des Heiligen Viktor. Zahlreiche Burgen und Wasserschlösser gehören auch zum historischen Erbe dieser Region. Die Naturfreunde finden in den Naturparken Maas-Schwalm-Nette oder Kottenforst-Ville ihr Revier. Unzählige Wander- und Radrouten führen zu den Sehenswürdigkeiten. Ein besonderes Erlebnis sind Blumenversteigerungen in Straelen. Vorbild für diese Auktionen waren die holländischen Blumenmärkte.

10. Die größte und nördlichste deutsche Nordseeinsel ist Sylt. Vor rund 8000 Jahren wurde sie vom Festland abgetrennt. Urwüchsige Dünen und grüne Deiche, majestätische Kliffs und blühende Heide bewundern den Besucher. Westerland ist der Puls der Insel und zeigt ihre quicklebendige Seite. Neben dem Wassersport laden Rad- und Wanderwege zum Aktivurlaub ein und zeigen den ländlichen Charme der Insel. Mitten im Nationalpark Wattenmeer liegt die zweitgrößte deutsche Nordsee-Insel Föhr. Friesische Gemütlichkeit, kosmopolitischer Weitblick, Tradition und moderne Errungenschaften treffen sich auf Föhr. Über die Hälfte der Insel ist Marschland. Kühe, Pferde und Schafe prägen den landwirtschaftlichen Charakter. Das ist ein Eldorado für Radler. Amrum ist mit dem breitesten Sandstrand Europas die Insel der Weite und Freiheit. Ruhe und Beschaulichkeit findet man in den Friesendörfern, die an das Wattenmeer grenzen. Im Wechsel der Gezeiten zeigt es sich mit immer neuem Gesicht.

11. Die Rhön entstand vor rund 230 bis 65 Millionen Jahren. Sie trägt heute den typischen Charakter von Vulkanlandschaften. Der nordwestliche Teil der Rhön liegt in Hessen und gehört zum Naturpark Hessische Rhön. Der Südteil ist Bestandteil des Freistaates Bayern und des Naturparks Bayerische Rhön. Im Nordosten erstreckt sich die Thüringer Rhön. Das Rhönradturnen wurde zunächst sogar olympische Disziplin - noch heute finden in dieser Sportart nationale und internationale Wettkämpfe statt. Die einzigartige Kulturlandschaft, geprägt von Kuppen, Tälern, Mooren und einzigartiger Flora und Fauna lässt die Gedanken Flügel bekommen. Im Winter ist diese Region ein tolles Skigebiet. Interessant ist die Rhön vor allem im Frühjahr und Frühsommer, weil dann man auf den Hochflächen ein weites Blumenmeer bewundern kann, darunter auch zahlreiche Orchideenarten. Im Herbst faszinieren die bunten Wälder und eine spezifische Flora. Die Rhön bietet dem kulturhistorisch Interessierten gleichfalls attraktive Anziehungspunkte. Dazu gehören Schlösser, Burgen, Kirchen und Klöster.

12. Aus der blaugrünen See ragen die schneeweißen Kreidenfelsen. Der berühmteste Kreidefelsen ist der 118 Meter hohe Königstuhl auf der Halbinsel Jasmund. Neben dem Wassersport kann man auf den Rad- und Wanderwegen das malerische Jagdschloss Granitz entdecken. Die Eisenbahn verbindet alle wichtigen Seebäder und viele Sehenswürdigkeiten. Die kleine autofreie Insel Hiddensee ist der Teil des Nationalparks Vorpommersche Boddenlandschaft. Wie ein Seepferdchen schmiegt sie sich ganz nah an die große Insel. Hiddensee ist ein Werk der Eiszeit und der Meeresströmungen. Vom Leuchtturm an der Steilküste des Dornbusch blickt man auf den malerischen Hafen. Schneeweiße Sandstrände, steile Klippen, rauschende Kiefernwälder und weite Salzwiesen prägen das Landschaftsbild dieses Landes und bilden ein einzigartiges Vogelparadies.Große Teile der Insel sind Naturschutzgebiet. Pferdehufe und Fahrradklingeln geben auf dieser Insel den Ton an.

13. Die größte und nördlichste deutsche Nordseeinsel ist Sylt. Vor rund 8000 Jahren wurde sie vom Festland abgetrennt. Urwüchsige Dünen und grüne Deiche, majestätische Kliffs und blühende Heide bewundern den Besucher. Westerland ist der Puls der Insel und zeigt ihre quicklebendige Seite. Neben dem Wassersport laden Rad- und Wanderwege zum Aktivurlaub ein und zeigen den ländlichen Charme der Insel.Mitten im Nationalpark Wattenmeer liegt die zweitgrößte deutsche Nordsee-Insel Föhr. Friesische Gemütlichkeit, kosmopolitischer Weitblick, Tradition und moderne Errungenschaften treffen sich auf Föhr. Über die Hälfte der Insel ist Marschland. Kühe, Pferde und Schafe prägen den landwirtschaftlichen Charakter. Das ist ein Eldorado für Radler. Amrum ist mit dem breitesten Sandstrand Europas die Insel der Weite und Freiheit. Ruhe und Beschaulichkeit findet man in den Friesendörfern, die an das Wattenmeer grenzen. Im Wechsel der Gezeiten zeigt es sich mit immer neuem Gesicht. Und überall die Rufe der Vögel, die den weiten Himmel Amrums prägen.

14. Die Nordsee – ein flaches, rund 100 Meter tiefes Randmeer des Atlantischen Ozeans. Sie ist die westliche Begrenzung Schleswig-Holsteins. Mit der Nordsee sind die Begriffe Wind, Wetter, Wellen, die Wunderwelt der Gezeiten von Ebbe und Flut, Wattenmeer, Schiffsausflüge, Wassersport und Erholung verbunden. Das Phänomen der Gezeiten, von Ebbe und Flut, ist an der Nordsee besonders ausgeprägt. Der Wasserspiegel steigt zweimal am Tag um zwei bis drei Meter an und überflutet das Watt. Dieses Ereignis nennt man Flut. Hochwasser ist der höchste Wasserstand. Genauso wie das Wasser kommt, fließt es auch wieder zurück. Dann herrscht Ebbe und weite Gebiete werden trocken. Den tiefsten Stand, den das Wasser erreicht, nennt man Niedrigwasser. Das Naturschauspiel von Ebbe und Flut hat hier einen Einfluss auf den Lebensrhythmus der Menschen. Die Attraktionen der Nordseeküste sind die kleinen Inseln sowie der Nationalpark Schleswig-Holsteinisches Wattenmeer. Das Wattenmeer dient als Keimzelle für zahlreiche Fische, Krebse, Würmer und Schnecken. Für viele Zugvögel ist das Watt Luxushotel, Drei-Sterne-Restaurant, Säuglingsstation und Raststätte.

15. Die Nordsee ist schon ein eigenartiges Meer. Als Nationalpark ist es auf der Welt einzigartig. Geführte Wattwanderungen werden auf allen Inseln angeboten. Nur wenige Kilometer vor der südlichen Nordsee-Küste liegen die sieben Ostfriesischen Inseln. Borkum ist die westlichste und die größte der ostfriesischen Inseln. Aufgrund des Golfstroms herrscht hier mildes Klima mit einer jodhaltigen Luft. Wassersport aller Arten und herrliche Touren zu Fuß oder auf dem Fahrrad entlang der faszinierenden Dünenlandschaften sind hier kein Problem. Zauberland, so nennen die Bewohner der Insel Juist ihr kleines autofreies Eiland mit traumhaftem Strand. Juist vereint die vier Elemente Erde, Feuer, Wasser und Luft. Der Hammersee ist der größte Süßwassersee der sieben Inseln. Norderney ist mit 14 Kilometer Länge, einer Breite bis zu 2 Kilometern und mit einer Fläche von 25 Quadratkilometer die zweitgrößte dieser Inseln. Mit ihren langen Sandstränden, ihrer Dünenlandschaft, den Salzwiesen, den weiten Weideflächen und kleinen Gehölzen lädt Norderney den Besucher neben dem Wassersport auch zum Wandern ein.

16. Die Ostsee ist ein intrakontinentales Meer. Es wird auch Baltisches Meer genannt. Die Ostsee hat eine Größe von rund 440.000 Quadratkilometern und einen Salzgehalt von gerade mal 1,5 Prozent, die mittlere Wassertiefe beträgt rund 52 Meter. Die deutsche Ostseeküste erstreckt sich von Flensburg bis zur Pommerschen Bucht. Sie besteht aus Sandstränden, Steilküsten, Buchten und Förden, die immer wieder tief ins Festland einschneiden. Die Ostsee-Insel Fehmarn ist die Kornkammer Schleswig-Holsteins. Die Inselmetropole Burg, das Wasserschutzgebiet Wallnau und die imposante Fehmarn-Sundbrücke gehören zu den Sehenswürdigkeiten der Insel. Die mecklenburgische Ostsee-Küste ist geprägt durch den Wechsel von meist breiten, feinsandigen Stränden und Hochufern. Östlich davon beginnt Vorpommern mit den Inseln Großer Werder und Bock. Hier liegen die Hansestädte Wismar und Rostock. Im Westen befinden sich die beiden Ostseebäder Boltenhagen und Rerik, die seit Mitte des 19. Jahrhunderts zu den größten und ältesten Ostseebädern zählen. Rerik ist als Siedlungsland bereits in den Urkunden Karls des Großen erwähnt. An Vorpommerns Ostseeküste liegen die alten Hansestädte Stralsund und Greifswald sowie die Inseln Usedom und Rügen.

17. Die Rhön entstand vor rund 230 bis 65 Millionen Jahren. Sie trägt heute den typischen Charakter von Vulkanlandschaften. Der nordwestliche Teil der Rhön liegt in Hessen und gehört zum Naturpark Hessische Rhön. Der Südteil ist Bestandteil des Freistaates Bayern und des Naturparks Bayerische Rhön. Im Nordosten erstreckt sich die Thüringer Rhön. Das Rhönradturnen wurde zunächst sogar olympische Disziplin - noch heute finden in dieser Sportart nationale und internationale Wettkämpfe statt. Die einzigartige Kulturlandschaft, geprägt von Kuppen, Tälern, Mooren und einzigartiger Flora und Fauna lässt die Gedanken Flügel bekommen. Im Winter ist diese Region ein tolles Skigebiet. Interessant ist die Rhön vor allem im Frühjahr und Frühsommer, weil dann man auf den Hochflächen ein weites Blumenmeer bewundern kann, darunter auch zahlreiche Orchideenarten. Im Herbst faszinieren die bunten Wälder und eine spezifische Flora. Die Rhön bietet dem kulturhistorisch Interessierten gleichfalls attraktive Anziehungspunkte. Dazu gehören Schlösser, Burgen, Kirchen und Klöster.

18. Der Schwarzwald ist ein internationaler Begriff und altes Kulturland. Hier sind die berühmten Kuckucksuhren zu Hause. Heilklimatische Kurorte, Kneippkurorte, Luftkur - und Erholungsorte sind im Schwarzwald zahlreich. Eine ganze Reihe von heißen und mineralhaltigen Quellen, die in den Tälern entspringen, werden in den Heilbädern medizinisch genutzt. Sie bieten lustvolle Stunden und sind genau das Richtige für eine klassische Bäder- oder Wellnesskur. Auf der Reise durch den Nord-Schwarzwald fährt man überwiegend durch Fichten- und Tannenwälder sowie über freie Hochflächen. Das ist ein wahres Areal für Wanderfreunde im Sommer wie im Winter.Mit der Vielfalt seiner Landschaftsformen, die mit dem waldreichen Gebirge harmonieren, präsentiert sich der mittlere Schwarzwald. Mächtige Ruinen sind Zeugen einer wechselvollen Geschichte. In alten Fachwerkstädten locken die Wirtshausschilder zu den Spezialitäten dieser Region.

19. Rund 100 Kilometer südöstlich von Berlin im Bundesland Brandenburg liegt der Spreewald, eine in Europa einmalige Naturlandschaft. Der Spreewald entstand vor etwa 20000 Jahren nach der letzten Eiszeit, als sich die Spree in ein Labyrinth von fast 1000 Kilometern kleinen Flüssen formierte. Durch die Schaffung des Biosphärenreservats ist es möglich geworden, diese einmalige Kulturlandschaft mit ihrem feingliedrigen Gewässernetz, den Feldern, Wiesen und Gehölzen gemeinschaftlich für Mensch und Natur zu erhalten. Wer den Spreewald auf eigene Faust entdecken möchte, kann sich ein Kanu oder Paddelboot mieten oder auf einem der vielen Rad- und Wanderwege die Region erkunden. Im eigenen Boot sollte man aber auf Orientierungshilfe nicht verzichten. Tourangebote und Wasserkarten gibt es bei allen Bootsverleihern. Bereichert wird der Spreewald durch das Kulturgut der Sorben/Wenden mit ihrem slawischen Brauchtum. Sie waren die ersten Siedler in dieser Region und ein Volk slawischer Abstammung. Ihre Sprache und Kultur wird heute noch gepflegt. In den meisten Orten im Spreewald wird heute deutsch und sorbisch gesprochen.

20. Sylt, deren Seeklima vom Golfstrom beeinflusst wird, ist die größte und nördlichste deutsche Nordseeinsel. Geografisch liegt sie auf der gleichen Höhe wie der Südzipfel Alaskas. Wie ein gigantischer Wellenbrecher liegt die ca. 40 Kilometer lang gestreckte Insel vor der schleswig-holsteinischen Küste, die an einigen Stellen nur knapp 500 Meter in der Breite misst. Erstmals erwähnt wurde Sylt im 13. Jahrhundert, jedoch die zahlreichen Hügelgräber zeugen schon von vorgeschichtlicher Besiedlung. Jahrhunderte lang lebten hier Seefahrer, Piraten und Walfänger. 1857 begann der Badebetrieb im eröffneten Seebad Westerland. Und auch für den Erhalt der Natur ist gesorgt. Nahezu die Hälfte der Insel steht unter Natur- und Landschaftsschutz. Hier zeigt sich die Natur von ihrer schönsten Seite. Hinter grünen Deichen erstrecken sich weite Felder und saftige Wiesen. Sylt hat zudem viele Gesichter. Es gibt ein Sylt der Wohlhabenden und ein Sylt der wirklich Reichen, es gibt ein Sylt der Heilungssuchenden und ein Sylt der Vergnügungssüchtigen. Die einen

wünschen sich Ruhe und Erholung, die anderen wollen gut essen und sich in der Sonne liegen. Alte Friesenhäuser prägen die Gesichter der Dörfer. Hier ist die Welt noch in Ordnung.

21. Der Thüringer Wald ist das grüne Herz Deutschlands. Etwa zwei Drittel der Fläche ist mit smaragdgrünem Wald bedeckt. Eine große Anzahl markierter Wander- und Radwanderwege - und im Winter die schönsten Höhenwege - locken zu Touren und zu den Sehenswürdigkeiten mit und ohne Ski. Die Landschaft des Thüringer Waldes wird vom Wechsel blühender Bergwiesen und reizvoller Waldlandschaften geprägt. Eisenach mit der Wartburg ist durch Martin Luthers Wirken international bekannt. 1521-22 wurde Martin Luther in der Burg versteckt und übersetzte in dieser Zeit das Neue Testament aus dem Griechischen ins Deutsche. Eisenach ist die Geburtsstadt von Johann Sebastian Bach. Im 13. Jahrhundert galt die Wartburg als berühmtester Museenhof. Ein Höhepunkt weltlicher Kultur im Mittelalter war das Wett- und Rätselsingen der Minnesänger, bekannt als «Sängerkrieg». Die einstige Residenzstadt Gotha mit ihrer barocken Schlossanlage, bedeutenden Museen und gut erhaltenem Hoftheater ist weltbekannt. In Sonneberg wurde bereits im 17. Jahrhundert mit der Herstellung von Spielzeug begonnen. Die Sammlung des Spielzeugmuseums umfasst etwa 70000 Spielzeuge.

22. Ein absoluter Hochgenuss für Naturfreunde ist die Zugspitzregion. Mit Deutschlands höchstem Berg, der Zugspitze, ist man dem Himmel und den Sternen ganz nahe. An der Zugspitze verläuft die Grenze zu Österreich. Den Besucher erwarten eine großartige Bergwelt, reizvolle Täler, saubere Seen und Naturschutzgebiete in einem einzigartigen Landschaftspanorama. In fast tausend Metern Höhe liegt der kristallklare, tiefblau glänzende Eibsee, ein Juwel des Landes. Er ist 2,5 Kilometer lang, einen Kilometer breit, bis zu 32 Meter tief und besitzt entlang seiner Nordseite sieben kleine Inseln. Die Ammergauer Alpen liegen zwischen Schloss Linderhof und den beiden Bädern Bad Bayersoien und Bad Kohlgrub. Hier kann man auf König Ludwigs Spuren wandern und radeln. Ein königliches Privathaus ist Schloss Linderhof. Am Klosterleben nimmt man in der Benediktinerabtei Ettal teil. Man kann für ein paar Tage, für eine oder zwei Wochen ins Kloster gehen. Man hat dann Gelegenheit, am Chorgebet teilzunehmen und religiösen Erfahrungsaustausch zu machen.

23. Man sagt, dass wer die Wahl hat, hat immer die Qual.Gerade die Berufswahl ist eine sehr wichtige Entscheidung im Leben jedes Jugendlichen. Diese wichtige Wahl darf nicht falsch gemacht werden. Oft wird unsere Berufswahl von Eltern oder Freunden beeinflusst. Jeder Beruf hat seine Vor- und Nachteile.

Mein zukünftiger Beruf ist Tourismusmanager. Tourismus ruft heutzutage das echte Interesse hervor. Die Leute haben Möglichkeit zu reisen,sie möchten viel Neues und Interessantes erfahren und auch neue Sehenswürdigkeiten besichtigen. Mein zukünftiger Beruf liegt darin, die Reisen und eine gute Erholung zu veranstalten. Dieser Beruf ist interessant, aber hat seine Vor- und Nachteile. Der Tourismusmanager soll ein guter Psychologe sein und kreativ arbeiten. Der Arbeitstag ist oft nicht normiert und braucht viel Zeit und Kräfte.

Wenn man die Arbeit als Freude empfindet, wird das Hobby zum Beruf. Es ist wichtig, selbstkritisch zu sein und eigene Fähigkeiten richtig einschätzen zu können. Der Beruf, den man wählt, muss den Interessen sowie den realen Möglichkeiten entsprechen. Ich hoffe, dass mein zukünftiger Beruf mir Genugtuung bringt.

23. Viele Leute träumen noch seit der Kindheit von einem Beruf. Die Traumberufe entstehen nicht zufällig. Sie reifen oft in der Familie, beim Streit, bei den Freunden. Es gibt eine große Wahl von den Berufen. Deshalb ist es kompliziert einen Beruf für sich zu wählen. Man soll eine Arbeit nach seinem Geschmack haben. Der Beruf, den man wählt, soll den Interessen des Menschen entsprechen. Es gibt viele Berufe, aber nicht alle sind gleichwertig.

Ich träumte von dem Beruf des Geschichtelehrers. Ich mag die Arbeit mit den Kindern und die Geschichte. Ich weiß, dass der Beruf eines Lehrers veranwortungsvoll ist.Der Lehrer formt Charakter der Persönlichkeit.

Aber ich habe den Wunsch zu reisen und die Reisen zu veranstalten.Darum habe ich gerade diesen Beruf gewählt. In der Zukunft kann ich bei einer touristischen Firma oder in einem Reisebüro arbeiten. Ich bin mit meiner zukünftigen Wahl zufrieden.

24. Wir können nicht heitzutage unser Leben ohne Massenmedien vorstellen. Die Presse, das Fernsehen, das Internet sind die populärsten Massenmedien.Das Internet ist sehr populär. Es gibt solche Meinungen, dass das Internet die Druckmedien oder das Fernsehen verdrängen kann.

Die verschiedenen Massenmedien haben ihre Anhänger. Es gibt eine große Menge von Zeitungen und Zeitschriften. Manche von ihnen sind dem bestimmten Beruf gewidmet. Es gibt spezielle Presse für die Kinder und Erwachsenen.Gerne verbringen oft die Menschen ihre Zeit vor dem Fernseher : Nachrichten, Talk-Shows, Filme. Die Jugendlichen bevorzugen das Internet.Wir bekommen sofort die Information, die wir brauchen. Internet hilft uns die Zeit sparen. Aktiv gebrauchen die Studenten das Internet bei ihrer wissenschaftlichen Arbeit und bei der Unterhaltung.

Alle Massenmedien, die wir im Alltag brauchen, haben ihre Vorteile und Nachteile aber wir können nicht schon unser Leben ohne Massenmedien vorstellen.

25. Mit der Vielfalt seiner Landschaftsformen, die mit dem waldreichen Gebirge harmonieren, präsentiert sich der mittlere Schwarzwald. Mächtige Ruinen sind Zeugen einer wechselvollen Geschichte. In alten Fachwerkstädten locken die Wirtshausschilder zu den Spezialitäten dieser Region. Der Schwarzwald lädt auch zum Wandern und Skifahren ein. Einstige Handels- und Handwerksstädte sowie freie Residenz- und Reichstädte zeugen mit ihren Fachwerkhäusern, historischen Bauten, mit Schlössern, Burgen, Ruinen, Kirchen und Klöstern, mit römischen Bädern und Museen von einer

bewegten Vergangenheit. Der Schwarzwald ist ein Veteran unter den Urlaubsregionen und ist nicht nur durch Kuckucksuhren und Schinken bekannt.

26. Das Ruhrgebiet ist die am dichtesten besiedelte Stadtlandschaft und das größte Industriegebiet Europas. Es ist längst nicht mehr nur der «Kohlenpott», sondern eine gestaltete Landschaft mit Parks, Gärten, Kanälen und Seen.In dieser außergewöhnlichen Location gibt es nicht nur viel zu sehen, sondern auch ganz viel zu erleben. Die Städte im Ruhrgebiet bieten eine Vielzahl von aufregenden Möglichkeiten für Erlebnishungrige: die längste Shoppingmeile Europas, Museen, Freizeitparks, die Welt der Musicals, Theater und Konzerte. Eine Radtour zu den Industriedenkmälern zeigt gleichzeitig die Vielfalt des Reviers. Die Villa Hügel - Kaiser und Könige, Regierungschefs und Politiker vieler Nationen waren hier schon zu Gast. Und dazwischen liegen große grüne Oasen.Einige Städte bieten Fahrten durch Stadt und Flur mit historischen Straßenbahnen an, wo man Wissenswertes über Stadtgeschichte, Architektur und Bergbauhistorie des Reviers erfahren kann. Amüsierung für die ganze Familie bietet der Filmpark Movie Park in Bottrop mit seinen Shows. 365 Tage Schnee und ultimatives Wintersportvergnügen erlebt der Besucher mitten im Herzen des Ruhrgebietes.

27. Rund 100 Kilometer südöstlich von Berlin im Bundesland Brandenburg liegt der Spreewald, eine in Europa einmalige Naturlandschaft. Der Spreewald entstand vor etwa 20000 Jahren nach der letzten Eiszeit, als sich die Spree in ein Labyrinth von fast 1000 Kilometern kleinen Flüssen formierte. Durch die Schaffung des Biosphärenreservats ist es möglich geworden, diese einmalige Kulturlandschaft mit ihrem feingliedrigen Gewässernetz, den Feldern, Wiesen und Gehölzen gemeinschaftlich für Mensch und Natur zu erhalten. Wer den Spreewald auf eigene Faust entdecken möchte, kann sich ein Kanu oder Paddelboot mieten oder auf einem der vielen Rad- und Wanderwege die Region erkunden. Im eigenen Boot sollte man aber auf Orientierungshilfe nicht verzichten. Tourangebote und Wasserkarten gibt es bei allen Bootsverleihern. Bereichert wird der Spreewald durch das Kulturgut der Sorben/Wenden mit ihrem slawischen Brauchtum. Sie waren die ersten Siedler in dieser Region und ein Volk slawischer Abstammung. Ihre Sprache und Kultur wird heute noch gepflegt. In den meisten Orten im Spreewald wird heute deutsch und sorbisch gesprochen.

28. Der Schwarzwald ist ein internationaler Begriff und altes Kulturland. Hier sind die berühmten Kuckucksuhren zu Hause. Heilklimatische Kurorte, Kneippkurorte, Luftkur- und Erholungsorte sind im Schwarzwald zahlreich. Eine ganze Reihe von heißen und mineralhaltigen Quellen, die in den Tälern entspringen, werden in den Heilbädern medizinisch genutzt. Sie bieten lustvolle Stunden und sind genau das Richtige für eine klassische Bäder- oder Wellnesskur.Auf der Reise durch den Nord-Schwarzwald fährt man überwiegend durch Fichten- und Tannenwälder sowie über freie Hochflächen. Das ist ein wahres Areal für Wanderfreunde im Sommer wie im Winter. Mit der Vielfalt seiner Landschaftsformen, die mit dem waldreichen Gebirge harmonieren, präsentiert sich der mittlere Schwarzwald. Mächtige Ruinen sind Zeugen einer wechselvollen Geschichte. In alten Fachwerkstädten locken die Wirtshausschilder zu den Spezialitäten dieser Region.

29. Rund 100 Kilometer südöstlich von Berlin im Bundesland Brandenburg liegt der Spreewald, eine in Europa einmalige Naturlandschaft. Der Spreewald entstand vor etwa 20000 Jahren nach der letzten Eiszeit, als sich die Spree in ein Labyrinth von fast 1000 Kilometern kleinen Flüssen formierte. Durch die Schaffung des Biosphärenreservats ist es möglich geworden, diese einmalige Kulturlandschaft mit ihrem feingliedrigen Gewässernetz, den Feldern, Wiesen und Gehölzen gemeinschaftlich für Mensch und Natur zu erhalten. Wer den Spreewald auf eigene Faust entdecken möchte, kann sich ein Kanu oder Paddelboot mieten oder auf einem der vielen Rad- und Wanderwege die Region erkunden. Im eigenen Boot sollte man aber auf Orientierungshilfe nicht verzichten. Tourangebote und Wasserkarten gibt es bei allen Bootsverleihern.

Bereichert wird der Spreewald durch das Kulturgut der Sorben/Wenden mit ihrem slawischen Brauchtum. Sie waren die ersten Siedler in dieser Region und ein Volk slawischer Abstammung. Ihre Sprache und Kultur wird heute noch gepflegt. In den meisten Orten im Spreewald wird heute deutsch und sorbisch gesprochen.

30. Der Thüringer Wald ist das grüne Herz Deutschlands. Etwa zwei Drittel der Fläche ist mit smaragdgrünem Wald bedeckt. Eine große Anzahl markierter Wander- und Radwanderwege - und im Winter die schönsten Höhenwege - locken zu Touren und zu den Sehenswürdigkeiten mit und ohne Ski. Die Landschaft des Thüringer Waldes wird vom Wechsel blühender Bergwiesen und reizvoller Waldlandschaften geprägt. Eisenach mit der Wartburg ist durch Martin Luthers Wirken international bekannt. 1521-22 wurde Martin Luther in der Burg versteckt und übersetzte in dieser Zeit das Neue Testament aus dem Griechischen ins Deutsche. Eisenach ist die Geburtsstadt von Johann Sebastian Bach. Im 13. Jahrhundert galt die Wartburg als berühmtester Musenhof. Ein Höhepunkt weltlicher Kultur im Mittelalter war das Wett- und Rätselsingen der Minnesänger, bekannt als «Sängerkrieg». Die einstige Residenzstadt Gotha mit ihrer barocken Schlossanlage, bedeutenden Museen und gut erhaltenem Hoftheater ist weltbekannt.

5. Індивідуальні завдання. Тематика презентацій.

1. Die Ukraine
2. Deutschland
3. Berlin
4. Die größten Städte Deutschlands
5. Die größten Städte der Ukraine
6. Wir reisen

7. Düsseldorf: Lifestyle- Metropole am Rhein
8. Frankfurt: Museum des Wahren, Schönen, Guten
9. Die Massenmedien in Deutschland
10. Das Schulsystem der BRD
11. Das Schulsystem der Ukraine
12. Die berühmten Persönlichkeiten Deutschlands
13. Die berühmten Erholungsorte Deutschlands
14. Das Vorkarpatenland
15. Kyjiw
16. Lwiw
17. Die Jugend reist
18. Die deutschen traditionellen Speisen
19. Die Vereinigung Deutschlands: die historischen Fakten
20. Die Deutschen treiben Sport
21. Das Land, das ich besuchen möchte
22. Die Insel, wo ich mich erholen möchte
23. Die Freizeitveranstaltung in Deutschland
24. Die berühmten Städte in Österreich
25. Wien – die Hauptstadt Österreichs
26. Die Erholungsorte in Wien
27. Die Erholungsorte in der Ukraine
28. Der Umweltschutz
29. Die deutsche Jugend: Alltag und Probleme
30. Unser Studium

6. Програмові вимоги до екзамену.

Розмовні теми

1. Am Flughafen
2. Reise planen
3. Reise mit dem Zug
4. Reise mit dem Schiff
5. Reise mit dem Flugzeug
6. Reise mit dem Auto
7. Im Ausland arbeiten
8. Auswandern
9. Die deutsche Presse
10. Polytysches System der BRD
11. Nachrichten
12. Alte Menschen
13. Konflikt der Generationen
14. Bücher lesen
15. In der Bibliothek

Граматичні теми

1. Das Verb «lassen»
2. Indirekter Fragesatz
3. Relativpronomen
4. Perfekt
5. Präteritum
6. Finalsatz
7. Infinitivgruppen
8. Präpositionen
9. Reflexive Verben
10. Reziprokpronomen

7. Тести.

1. Er…diese Arbeit gut gemacht.
A hat
B hast
C ist
D sein

2. Diese Frau…die Sachen immer mit.
A nehmt
B nimmt

C nimmst
D nehmen

3. Ihr…Studenten.
A sind
B seid
C bist
D sein

4. Der Lehrer möchte dieses Problem …dem Schüler besprechen.
A aus
B nach
C mit
D an

5. Sie …gern in der Bibliothek.
A arbeitet
B arbeitest
C arbeiten
D arbeite

6. Das Buch…von den Schülern gelesen.
A wird
B werde
C wurde
D wirst

7. Sie ...gute Sprachkenntnise.
A habt
B hast
C habe
D hat

8. Er …hier nicht baden.
A darfst
B darf
C dürft
D dürfen

9. Er kämmt… mit dem Kamm.
A mich
B sich
C dich
D uns

10. Das …Buch auf dem Tisch ist mein Buch.
A neue
B neuer
C neues
D neuen

11. Der Bruder …schon gekommen.
A hat
B ist
C bist
D seid

12. Das Bild hänge ich an… Wand.
A der
B die
C den
D dem

13. …er Student?

A sind
B bist
C ist
D wirst

14. Er wohnt… den Verwandten.
A bei
B in
C auf
D vor

15. Ich habe allen ….
A helfen
B geholfen
C gehelfen
D gehelfen

16. Ich …alles vergessen.
A habe
B hat
C hast
D habt

17. Meine Oma…70 Jahre alt.
A hat
B ist
C habt
D bist

18. Er geht durch…Korridor.
A dem
B den
C das
D der

19. Ich …die Hauptstadt Deutschlands besuchen.
A will
B willst
C wollt
D könnt

20. Wir haben…Jungen schon gesehen.
A dieser
B diese
C dieses
D diesen

21. …er in Leipzig?
A lebst
B lebt
C leben
D leben

22. Du… die Ukraine besuchen.
A wird
B wirst
C werde
D werdet

23. Mein Freund…schon angekommen.
A hat
B ist
C habt
D sind

24. Wir erholen …auf dem Lande.
A dich
B mich
C uns
D sich

25. Das Mädchen…den Eltern im Garten helfen.
A sollen
B sollt
C soll
D sollst

26. Das ist ein Heft…Schülers.
A der
B dem
C den
D des

27. …dauert die Pause?
A Wie
B Wo
C Wie lange
D Warum

28. Der Mann ist…als die Frau.
A alter
B älter
C alt
D ältesten

29. Er…nicht laut sprechen.
A kann
B kannst
C könnt
D können

30. Das Auto steht …Garten.
A in der
B im
C in den
D ins

31. Ich habe …lange nicht gesehen.
A ihn
B er
C ihm
D ihr

32. Ein…Haus ist groß und hell.
A neues
B neuer
C neue
D neuen

33. Ich… am Morgen die neuen Zeitschriften.
A kauftet
B kauftest
C kaufte
D kauft

34. Er …Tee ohne Zucker.
A magst
B mag

C mögt
D soll

35. Die Mutter…früh aufgestanden.
A hat
B ist
C habt
D sein

36. Ich wasche …kalt.
A mich
B dich
C euch
D uns

37. Das Kind malt mit…Bleistift.
A der
B dem
C den
D das

38. Die Schwester ist… als der Bruder.
A junger
B jüngsten
C am jüngsten
D jünger

39. Das ist ein Brief…meinem Freund aus Lwiw.
A von
B aus
C mit
D nach

40. Alle warten…dich.
A auf
B an
C mit
D über

41. Gehst du …deinem Freund ins Theater?
A mit
B aus
C auf
D an

42. Die Mutter…schon nach Hause gekommen.
A bist
B ist
C hat
D sind

43. Das ist die Tasche …Nachbarin.
A der
B die
C des
D dem

44. Ich …schon abfahren.
A willst
B will
C könnt
D kannst

45. Er…schon nach Hause.

A fahrt
B fährt
C fuhrst
D fährst

46. Das ist die Freundin…Bruders.
A dem
B des
C den
D die

47. Er kauft das Geschenk für …Nichte.
A meine
B deine
C ihre
D seine

48. Der Tisch steht in …Mitte des Zimmers.
A der
B das
C dem
D den

49. Vorgestern …er dieses Lied.
A singst
B sang
C sangst
D singt

50. Sie hat die Aufgabe …Fehler gemacht.
A ohne
B aus
C über
D unter

8. Список рекомендованої літератури.

1. Themen aktuell 2. Arbeitsbuch [1. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. – 143 S.
2. Themen aktuell 2. Kursbuch [1. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2003. – 160 S.
3. Паремская Д.А. Практическая грамматика немецкого языка : учеб. пособие [2-е изд., перераб.] / Д.А. Паремская. – Минск : Вышэйшая школа, 2011. – 351 с.
4. Попов А.А. Немецкая грамматика от А до Z / А.А. Попов. – М. : Лист, 1999. – 272 с.
5. Теоретичні відомості та вправи з граматики німецької мови для самостійної роботи студентів факультету міжнародного бізнесу та менеджменту (освітньо-кваліфікаційні рівні – бакалавр і магістр) та методичні рекомендації щодо їх виконання / укл. Л.Р. Вовк. – Тернопіль : Економічна думка, 2005. – 68 с.
6. Clamer F. Deutsch als Fremdsprache. Übungsgrammatik für die Grundstufe [3. Aufl.]/ F. Clamer, E. Heilmann. – Meckenheim : Verlag Liebaug-Dartmann, 2002. – 160 S.
7. Fandrych Ch. Klipp und klar. Übungsgrammatik Grundstufe Deutsch in 99 Schritten/ Ch. Fandrych, U. Tallowitz. – Stuttgart : Ernst Klett International GmBH, 2000. – 255 S.
8. Grundstufen-Grammatik für DaF – Zweisprachige Ausgaben : Grundstufen-Grammatik für Deutsch als Fremdsprache, neue Rechtschreibung, Erklärungen und ... Deutsch) : Erklärungen und Übungen [3. Aufl.]. – Ismaning : Max Hueber Verlag, 2009. – 240 S.
9. www.deutsch-lernen.
10. www.unterrichtsmaterial-schule.de

Економіка підприємства
к.е.н., доцент Мендела І.Я.

1. Назва дисципліни.

Економіка підприємства (кількість годин для самостійної роботи – 50 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Формування у студентів сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань щодо економічного механізму функціонування підприємства; оволодіння практичними навиками які необхідні майбутнім спеціалістам для роботи на підприємствах готельно-ресторанної справи.

3. Завдання самостійної роботи.

Формування необхідної сукупності теоретичних і практичних знань з управління економікою в сучасних умовах господарювання.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Видова (технологічна) структура основних фондів, чинники та тенденції її динаміки на виробничих підприємствах.
2. Тенденції розширеного відтворення основних фондів на підприємствах.
3. Напрями інтенсифікації відтворення та шляхи кращого використання основних фондів підприємства.
4. Правовий захист нематеріальних ресурсів підприємства.
5. Патентування і ліцензування підприємницької діяльності та ресурсів фірми.
6. Показники та шляхи кращого використання матеріальних ресурсів.
7. Сучасна політика ресурсозбереження та ефективність її здійснення.
8. Шляхи підвищення ефективності використання оборотних коштів підприємства.
9. Сучасні тенденції залучення і використання підприємствами фінансових інвестицій.
10. Державне регулювання та масштаби обігу цінних паперів підприємств.
11. Особливості та показники визначення ефективності випуску та реалізації (використання) різних видів цінних паперів підприємствами.
12. Основні підходи до економічного обґрунтування інвестиційних проектів підприємств.
13. Вплив нововведень на виробництво. Основні тенденції організаційного прогресу.
14. Основні тенденції організаційного прогресу.
15. Особливості оцінки ефективності організаційних, нововведень підприємствами.
16. Інноваційні стратегії зарубіжних і вітчизняних підприємств.
17. Тенденції формування національного науково-технічного потенціалу.
18. Особливості формування виробничої бази на підприємствах різних галузей.
19. Діагностика стану технічного розвитку підприємства: необхідність, сутність, процедура та основні показники.
20. Організаційно-економічне управління технічним розвитком підприємства.

5. Індивідуальні завдання.

1. Особливості визначення місії та головних напрямів діяльності підприємств різних форм власності та сфер діяльності.
2. Основні тенденції зміни законодавчої бази діяльності підприємств.
3. Структура підприємства та чинники, що на неї впливають.
4. Мета створення, особливості та ефективність діяльності добровільних та інституціональних об’єднань підприємств.
5. Складові елементи ринкової інфраструктури.
6. Франчайзинг як особлива форма організації бізнесу.
7. Форми співробітництва у сферах виробництва, товарообміну й торгівлі, фінансових відносин.
8. Спільні підприємства в системі міжнародного бізнесу: мотивація, механізм функціонування.
9. Тенденції і проблеми розвитку спільних підприємств.
10. Принципи та етапи процесу побудови організаційних структур управління виробничим підприємством.
11. Особливості формування організаційних структур управління новостворюваних підприємств.
12. Зарубіжний досвід централізованого управління підприємствами.
13. Особливості формування структури персоналу підприємств різних галузей економіки, розмірів і форм власності.
14. Тенденції динаміки структури персоналу в окремих галузях і сферах діяльності.
15. Обґрунтування оптимальної чисельності персоналу підприємств різних типів.
16. Адаптована до ринкових умов господарювання система формування набору різних категорій персоналу.
17. Оцінка ділових якостей керівників і менеджерів підприємств.
18. Особливості систем управління персоналом на підприємствах зарубіжних країн.
19. Конкурсно-контрактна система найму працівників підприємств.
20. Практичне значення основних та оборотних фондів для здійснення процесу діяльності.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Поняття підприємства, його основні види.
2. Сутність економічної діяльності підприємства.
3. Особливості створення підприємства.
4. Особливості державної реєстрації підприємства.
5. Особливості ліквідації та реорганізації підприємств.
6. Загальний порядок ліквідації підприємства.
7. Сутність акціонерного товариства, його види.
8. Об'єднання підприємств.
9. Зміст і поняття підприємницької діяльності.
10. Форми здійснення підприємницької діяльності.
11. Особливості функціонування ринку цінних паперів.
12. Цілі, завдань, суб'єктів і об'єктів підприємництва.
13. Поняття і зміст інтрапренерства.
14. Державна підтримка підприємницької діяльності.
15. Відмінності державного підприємництва від приватного.
16. Сутність процесу управління підприємством.
17. Функції управління, їх характеристика.
18. Методи і моделі управління підприємством.
19. Організаційні структури управління підприємствами.
20. Класи організаційних структур управління виробництвом.
21. Типи організаційних типів підприємств.
22. Принципи ефективної побудови організаційних структур управління виробництвом.
23. Характеристика виробничої структури підприємства.
24. Поняття персоналу, його класифікація.
25. Характеристика персоналу підприємства за професійно-кваліфікаційною ознакою.
26. Особливості встановлення норм і нормативів праці на підприємстві.
27. Розрахунок потрібної чисельності персоналу на підприємстві.
28. Показники руху персоналу на підприємстві.
29. Сутність кадрової політики підприємства.
30. Поняття мотивації праці, її зміст і види.
31. Методи підвищення вмотивованості праці.
32. Теорії мотивації.
33. Соціально-економічна сутність заробітної плати.
34. Особливості організації оплати праці не підприємстві.
35. Форми і системи оплати праці на підприємстві.
36. Особливості преміювання працівників.
37. Продуктивність праці: поняття і види.
38. Сутність прожиткового мінімуму, мінімальної заробітної плати та мінімальної пенсії.
39. Сутність капіталу, його класифікація.
40. Характеристика основних виробничих фондів. їх склад і структура.
41. Особливості обліку й оцінки основних виробничих фондів.
42. Поняття амортизації, методи нарахування амортизації об'єкта основних засобів.
43. Поняття зносу, методи його розрахунку.
44. Поняття нематеріальних ресурсів, їх види та характеристика.
45. Поняття нематеріальних активів та особливості їх обліку.
46. Оцінка нематеріальних активів підприємства.
47. Методи і способи оцінки нематеріальних активів підприємства.
48. Амортизація нематеріальних активів.
49. Поняття оборотних коштів підприємства.
50. Оборотні кошти за джерелами формування.

7. Тести.

1. Антимонопольне законодавство, що діє в багатьох країнах, націлене, у першу чергу, на забезпечення:

а. формування майна за рахунок коштів для фінансування господарської діяльності;
б. використання ресурсів і формування собівартості товарів;
в. умов конкуренції;
г. формування виручки (валового доходу).

2. Багаторічний досвід господарювання у країнах з ринковою економікою виділяє такі традиційні моделі підприємницької діяльності::

а. класична та інноваційна;
б. господарська;

в. підприємницька;
г. капітальна.

3. Бартер є однією із форм співробітництва партнерів у сфері:
а. кругообігу майна;
б. товарообміну;
в. фінансування на необхідні ресурси;
г. виробничого споживання.

4. Боргові цінні папери – це
а. папери, за якими емітент бере на себе зобов'язання повернути у визначений термін кошти, інвестовані в його діяльність, але які не дають їхнім власникам права на участь в управлінні справами емітента;
б. свідоцтва про участь їх власників у капіталі акціонерного товариства або надані позики;
в. цінні папери, без встановленого строку обігу, що засвідчує майнову участь її власника у капіталі акціонерного товариства;
г. найчастіше дає власникові право одного голосу на загальних зборах акціонерів.

5. В якій частини договору вказуються юридичні адреси сторін (партнерів):
а. основна частина;
б. заключна частина;
в. вступ;
г. немає значення.

6. Виділяють найбільш поширені типи уставних інтеграційних об'єднань:
а. корпорації;
б. асоціації;
в. товариства;
г. акціонерні товариства.

7. Винагороди працівникам за підсумки роботи за рік у складі коштів, які спрямовуються на споживання, належать до:
а. фонду економічного стимулювання;
б. фонду матеріального стимулювання;
в. фонду розвитку підприємства;
г. фонду спеціального призначення.

8. Винаходом може бути технічне рішення, яке має:
а. вартість використаних майна та праці;
б. оригінальність, певну технічну ознаку, та дає позитивний ефект;
в. обсяг і ціну товару, що закуповується;
г. визначення виду виробничої діяльності та номенклатури асортименту продукції.

9. Виплати матеріальної допомоги робітникам підприємства по тимчасовій непрацездатності належать до:
а. фонду розвитку підприємства;
б. фонду спеціального призначення;
в. фонду основної заробітної плати;
г. фонду соціальної сфери.

10. Виробнича потужність підприємства – це:
а. максимально можливий випуск продукції на підприємстві за умови виконання завдань з номенклатури, асортименту, якості і максимального завантаження устаткування і виробничої площі, використання сучасних технологічних процесів і форм організації виробництва і праці на основі прогресивних норм використання матеріальних і трудових ресурсів;
б. обґрунтування планового випуску продукції;
в. визначення відповідності робочих місць і трудових ресурсів;
г. виявлення внутрішніх резервів зростання виробництва.

11. Виробнича потужність підприємства визначається за:
а. внутрішніми резервами росту виробництва;
б. усією номенклатурою профільної продукції;
в. умови найбільш повного використання виробничих площ, обладнання;
г. рахунок вибуття потужності внаслідок старіння.

12. Відповідно до теорії Маслоу ієрархія задоволення потреб людей відбиває рух ...
а. заміни багатьох видів природних матеріалів на штучні і синтетичні;
б. потреби в отриманні гідної для сучасного суспільства величини заробітної плати;
в. переважання рис людини соціальної;
г. тільки від нижнього до верхнього рівня потреб.

13. Вкладення, здійснювані іноземними громадянами, юридичними особами та державами називають:
а. приватними інвестиціями;
б. внутрішніми інвестиціями;
в. іноземними інвестиціями;
г. прямими інвестиціями.

14. Властивість виробу виконувати свої функції при збереженні експлуатаційних показників у встановлених межах протягом певного проміжку часу, характеризує його:
а. рентабельність;
б. надійність;
в. привабливість;
г. витратність.

15. Внутрішня норма дохідності – це:
а. залучення сторонніх організацій для виконання посередницьких робіт;
б. дисконтна ставка, за якої чистий приведений дохід дорівнює нулю;
в. вкладення в підприємства іноземного капіталу;
г. придбання товарів для наступного їх продажу.

16. Генеральна комплексна програма дій, яка визначає пріоритетні для підприємства проблеми, головні цілі та розподіл ресурсів для їх досягнення називається:
а. підприємницькою діяльністю;
б. стратегією підприємства;
в. фінансовими інвестиціями;
г. операційною діяльністю.

17. Головна мета бізнес-плану – це:
а. збирання необхідної інформації для визначення постачальників (продавців) і покупців;
б. будь-яка діяльність підприємства;
в. реалізація продукції;
г. випуск запланованого обсягу продукції.

18. Головною метою стратегічного управління підприємством в умовах ринку є:
а. збільшення обсягів діяльності підприємства та його частки на ринку;
б. основна діяльність підприємства;
в. придбання та реалізація необоротних активів;
г. будь-яка діяльність підприємства, а також операції, які її забезпечують або виникають внаслідок здійснення такої діяльності.

19. Державне регулювання економіки в умовах ринку – це:
а. вкладення капіталу (грошей) однієї країни в підприємства цієї самої країни;
б. вплив держави на дію законів ринку;
в. відтворення основних фондів та іншого майна підприємства;
г. використання наявного капіталу для придбання (купівлі) акцій, облігацій та інших цінних паперів.

20. Директирування – інтегрований вид управлінської діяльності, що складається з трьох компонентів:
а. фізичні та розумові здібності, освітній та професійний рівень, виробничий досвід;
б. мотивації, лідерства, комунікації;
в. фізичні та розумові здібності, освітній та професійний рівень, виробничий досвід;
г. користь (здатність задовольняти ту чи іншу потребу людини), рідкість, і ресурсомісткість (при його виробництві використовуються обмежені ресурси).

21. Дисконтна ставка, за якою майбутня вартість грошового потоку має бути приведена до теперішньої вартості інвестованих коштів називається
а. особливістю грошового потоку;
б. довгостроковими вкладеннями капіталу у підприємницьку діяльність;
в. реальними інвестиціями;
г. дисконтною ставкою проекту.

22. Диференціація та координація самої управлінської праці, формування рівнів управління підприємства здійснюється за допомогою:
а. вертикального поділу праці;
б. горизонтального поділу праці;
в. засобів праці;
г. оновлення існуючих і створення нових благ.

23. До власних джерел формування інвестиційних ресурсів підприємства не належать:
а. прибуток, що залишається у розпорядженні підприємства після сплати податків та інших обов'язкових платежів;
б. емісія акцій підприємства;
в. амортизаційні відрахування;
г. раніше виконані довгострокові фінансові вкладення, строк сплати яких закінчується в поточному періоді.

24. До доходів від невиробничої діяльності підприємства належать:
а. закордонні інвестиції розміром до 10% вартості капітального проекту;
б. загальна сума одноразових витрат капіталу на просте і розширене відтворення виробничих основних фондів;
в. доходи від реалізації нематеріальних активів;
г. частка зайвих оборотних активів, що іммобілізується в інвестиції.

25. До доходів від позареалізаційних операцій підприємства належать:
а. довгострокові вкладення капіталу у підприємницьку діяльність;
б. прискорена амортизація;
в. доходи від пайової участі у діяльності спільних підприємств;
г. розмір дивіденду за звичайними акціями.

26. До негрошових методів мотивації результативної діяльності працюючих належать:
а. фактори внутрішнього середовища;
б. гнучкі робочі графіки;
в. фактори зовнішнього середовища;
г. місія підприємства.

27. До основних економічних функцій держави не відноситься:
а. забезпечення сприятливої правової бази та суспільної атмосфери;
б. визначення глобальної стратегії розвитку країни, індикативне макроекономічне планування;
в. планування оперативної діяльності суб'єктів економічних відносин;
г. узгодження і стимулювання пріоритетних напрямків інноваційних процесів та інвестиційної діяльності.

28. До складу адаптивних структур управління не належать:
а. рівні управління, які чітко не визначені;
б. високий рівень горизонтальної інтеграції між персоналом;
в. дивізіональні організаційні структури управління;
г. слабка чи помірна формалізація правил і процедур.

29. Довговічність – це
а. післяпродажне обслуговування продукції;
б. ієрархічні й адаптивні організаційні структури;
в. властивість виробу тривалий час зберігати свою працездатність;
г. вкладення капіталу (грошей) однієї країни в підприємства цієї самої країни.

30. Довгострокові зобов'язання – це зобов'язання, які погашаються не раніше, ніж:
а. через 5 років;
б. через 1 місяць;
в. в. через 1 рік;
г. через пів року.

31. Договірне регулювання оплати праці найманих працівників підприємств здійснюється на основі:
а. вкладення капіталу за кордоном;
б. організаційних структур управління;
в. системи тарифних угод;
г. характеристики зовнішнього середовища.

32. Доход, який отримує підприємство від здачі майна в оренду є:

а. доходом від реалізації матеріальних цінностей і майна;
б. доходом, що дозволяє їх регламентувати;
в. капіталом;
г. формалізацією відносин управлінського персоналу.

41. Ефективність виробництва є синонімом
а. спрямування внутрішньої політики держави;
б. продуктивності системи;
в. регулювання сфери економічних відносин;
г. встановлення і підтримання економічних відносин з іноземними державами.

34. За економічним змістом показники, через які виражаються планові завдання, поділяються на:
а. соціальні і економічні;
б. натуральні і вартісні;
в. планові та інформаційні;
г. внутрішні і зовнішні.

35. **За регіональною ознакою інвестиції поділяються на:**
а. авансові і реінвестовані;
б. внутрішні і зовнішні;
в. поточні і довгострокові;
г. основні і оборотні.

36. За яким критерієм інвестиції поділяються на реальні та фінансові за об'єктами вкладання коштів:
а. за внесеннями власниками підприємств грошей;
б. за накопиченнями суми доходів;
в. за сумою дооцінки необоротних активів;
г. за об'єктами вкладання коштів.

37. За якою організаційною структурою управління виконавці одночасно підпорядковані всім функціональним керівникам?
а. лінійно-штабна;
б. функціональною;
в. лінійна;
г. дивізіональна.

38. Завершальною ланкою і формою матеріалізації фундаментальних досліджень, засобом безпосереднього впливу науки на сферу виробництва виступає:
а. нововведення;
б. реорганізація виробництва;
в. структура управління;
г. замовлення.

39. **Згідно теорії ієрархії потреб Маслоу, потреби людей виокремлюються у ...**
а. шість основних груп;
б. чотири основні групи;
в. три основні групи;
г. п'ять основних груп.

40. Зміст програми технічного розвитку підприємства визначається:
а. сукупністю конкретних заходів технічного розвитку;
б. отриманням максимально можливого прибутку;
в. забезпеченням споживачів продукцією підприємства згідно з договорами;
г. матеріальним стимулюванням персоналу підприємства.

41. Зустрічна поставка є однією із форм співробітництва партнерів у сфері:
а. отримання максимально можливого прибутку;
б. забезпечення споживачів продукцією підприємства згідно з договорами;
в. матеріального стимулювання персоналу підприємства;
г. товарообміну.

42. Інвестиції за характером участі в інвестуванні поділяються на:
а. прямі і непрямі;
б. поточні і довгострокові;

в. основні і оборотні;
г. соціальні і економічні.

43. Інновації, що забезпечують виживання підприємства, як реакція на нововедення, що здійснюють конкуренти називається:
а. реактивними інноваціями;
б. технологічними інноваціями;
в. економічними інноваціями;
г. організаційними інноваціями.

44. Інноваційний лаг – це:
а. упорядкована сукупність взаємозалежних елементів, що забезпечують його функціонування як єдиного цілого;
б. впорядкована сукупність взаємопов'язаних елементів, що знаходяться між собою у стійких взаємостосунках;
в. оптимізація виробничих можливостей підприємства;
г. проміжок часу між виникненням новини і втіленням її у нововведення.

45. Інноваційні процеси, результатом яких є нові вироби, технології їх виготовлення, засоби виробництва, називаються:
а. реактивними нововеденнями;
б. технічними нововеденнями;
в. економічними нововеденнями;
г. соціальними нововеденнями.

46. Інноваційні процеси, результатом яких є нові методи і форми організації виробництва, називаються:
а. організаційні нововедення;
б. економічними нововеденнями;
в. соціальними нововеденнями;
г. технологічні нововведення.

47. Коефіцієнт використання сировини і матеріалів характеризує:
а. рівень прогресивності технології;
б. обґрунтування обсягу виробництва продукції певного асортименту відповідно до потреб ринку;
в. розроблення та дотримання узгодженості в часі виконання окремих операцій, графіків робіт;
г. економічний розвиток підприємства.

48. Комерційний трансферт є однією із форм співробітництва партнерів у сфері:
а. фінансових відносин
б. управління персоналом і організація праці;
в. зниження витрат і здешевлення продукції;
г. розвитку промислових підприємств.

49. Комплекс заходів, спрямованих на відновлення стійкої технічної, економічної та фінансової життєздатності підприємства, називається:
а. структурою управління сервісного підприємства;
б. процедурою реструктуризації підприємства;
в. ієрархічністю управління;
г. продаж і постачання продукції споживачеві.

50. Корпоративні облігації – це:
а. цінні папери, які підтверджують титул власності на майно підприємства;
б. цінні папери, які належать міноритарним акціонерам;
в. цінні папери, що мають характер боргових зобов'язань підприємства;
г. привілейовані акції, виписані на пред'явника.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Богиня Д.П. Основи економіки праці / Д.П.Богиня, О.А.Грішнова. – К.: Знання-Прес, 2001. – 312 с.
2. Бойчик І.М. Економіка підприємства. Навч. пос./ І.М.Бойчик. – К.: Атіка, 2002. – 480 с.
3. Васильков В.Г. Організація виробництва: Навч. посібник / В.Г.Васильков. – К.: КНЕУ, 2003. – 524 с.
4. Гетьман О.О. Економіка підприємства. Гетьман О. О., Шаповал В. М. Навч. посіб. – 2010. – 488 с.
5. Дядечко Л.П. Економіка туристичного бізнесу. Навчальний посібник. // Л.П. Дядечко / – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 224 с.
6. Гринчуцький В.І. Економіка підприємства : навчальний посібник / В.І.Гринчуцький, Е.Т.Карапетян, Б.В.Погріщук – 2-е вид., перероб. і доп. – К. : ЦУЛ, 2012. – 304 с.

7. Економіка підприємства: підручник / за заг. та наук. ред. Г.О. Швиданенко [вид. 4-те, перероб і доп.]– К.: КНЕУ, 2009. – 816 с.
8. Економіка підприємства / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк, І.Ю.Бондар; За заг. ред. Н.М. Ушакової. – К.: КНЕУ, 2005. – 569 с.
9. Мендела І.Я. Економіка підприємства: навчально-методичний посібник / Укладач: І.Я.Мендела. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2014. – 302 с.
10. Сідун В.А. Економіка підприємства: Навчальний посібник: Вид. 2-ге, перероб. та доп./ В.А.Сідун, Ю.В.Пономарьова. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 356 с.

Інженерна графіка
старший викладач Богославець І.М.

1. Назва дисципліни

Інженерна графіка (кількість годин для самостійної роботи – 50 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Набуття студентам знань, умінь і навичок, необхідних для реалізації технічних думок за допомогою креслення, а також для розуміння принципу дії конструкції за її кресленням.

3. Завдання самостійної роботи.

Набуття знань теоретичних основ побудови зображення простих ліній, площин, геометричних фігур. Вміти знаходити на кресленнях планах маркувальні осі, потрібні розміри, приміщення, санітарно-технічне обладнання та конструктивні елементи будівлі. На розрізах і фасадах вміти знаходити розміри, відносні позначки рівня, умовні позначення.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Проектування точки та прямої.
2. Проектування площини.
3. Перетворення комплексного креслення.
4. Поверхні.
5. Взаємний перетин поверхонь.
6. Основні правила оформлення виконання креслень.
7. Основні правила оформлення будівельних креслень.
8. Зображення.
9. З’єднання.
10. Складальні креслення.
11. Оформлення будівельних креслень та їх види.
12. Умовні позначення будівельних креслень.
13. Генеральні плани.
14. Умовні позначення будівельних креслень.
15. Розробка проектного завдання.
16. Характеристика основних елементів будівель.
17. Плани, розрізи, фасади.
18. Експлікації генеральних планів.
19. Умовні позначки генеральних планів.
20. Характеристика програм створення креслень, способи презентацій креслень та 3D візуалізацій.

5. Індивідуальні завдання.

1. Лінії креслення. Шрифт.
2. Контур технічної деталі.
3. Геометричні тіла.
4. Зрізана піраміда.
5. Перетин циліндрів.
6. Комплексні креслення моделі за аксонометрією.
7. Побудова третьої проекції за двома даними з використанням простих розтинів.
8. Рисунок моделі.
9. Виконання ескізу деталі.
10. Робоче креслення деталі за ескізом.
11. Болтове з’єднання.
12. Трубне з’єднання.
13. Шпилькове з’єднання.
14. Зварне з’єднання.
15. Зубчасте колесо.
16. Ескізи деталей складальної одиниці.
17. Складальний кресленик.
18. Робочі кресленики деталей.
19. Схеми за спеціальністю.
20. План виробничого приміщення.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Предмет нарисної геометрії.
2. Методи проектування.

3. Центральне, паралельне та ортогональне проектування.
4. Комплексне креслення точки.
5. Проектування прямої лінії.
6. Ділення відрізка прямої в даному відношенні.
7. Визначення кута між прямою в площинами проекцій та натуральної величини відрізка.
8. Сліди прямої лінії.
9. Взаємне положення прямих.
10. Проекції плоских кутів.
11. Проектування площини.
12. Характерні положення площини відносно площин проекцій.
13. Площини окремого положення.
14. Пряма і точка на площині.
15. Взаємне положення прямої і площини.
16. Взаємне положення двох площин, прямої лінії і площини.
17. Перетин прямої лінії з площиною загального та окремого положення.
18. Лінія перетину двох площин.
19. Способи перетворення проекцій.
20. Метод обертання навколо прямої перпендикулярної до площини проекцій.
21. Спосіб плоскопаралельного переміщення.
22. Метод заміни площин проекцій.
23. Обертання навколо лінії рівня.
24. Основні метричні та позиційні задачі.
25. Поверхні в природі та техніці.
26. Многогранні поверхні.
27. Криві лінії.
28. Утворення та класифікація поверхонь.
29. Поверхні обертання.
30. Поверхні обертання з прямолінійними твірними.
31. Поверхні обертання з кривими твірними.
32. Поверхні другого порядку.
33. Лінійчасті поверхні.
34. Загальні відомості про розгортання поверхні.
35. Основні властивості розгорток поверхонь, що розгортаються.
36. Переріз поверхні проектуючою площиною.
37. Взаємний перетин поверхонь.
38. Перетин многогранників. Перетин многогранників з тілом обертання.
39. Взаємний перетин тіл обертання.
40. Спосіб допоміжних площин.
41. Спосіб допоміжних сфер.
42. Окремі випадки перетину поверхонь другого порядку.
43. Єдина система конструкторської документації. Стандарти ЄСКД.
44. Види виробів і конструкторських документів.
45. Основні правила оформлення креслень.
46. Формати. Масштаби. Лінії. Шрифти креслярські. Основний напис.
47. Вигляди, розрізи, перерізи.
48. Вимоги до робочих креслень. Нанесення розмірів.
49. Нерознімні та рознімні з'єднання.
50. Складальне креслення та креслення загального виду.

7. Тести.

1. Яке із вказаних основних положень комплексного креслення точки є неправильним?

а) фронтальна та горизонтальна проекції точки А завжди розташовані на лінії зв'язку, яка перпендикулярна до осі проекцій ОХ;

б) фронтальна та профільна проекції точки А завжди розташовані на лінії зв'язку, яка перпендикулярна до осі проекцій 0Z;

в) фронтальна та горизонтальна проекції точки А завжди розташовують на лініях зв'язку, які перетинаються на допоміжній прямій креслення;

г) фронтальна та профільна проекції точки А завжди розташовують на лініях зв'язку, які перетинаються на допоміжній прямій креслення.

2. Якщо ребро предмета розташоване перпендикулярно до площини $П_2$, то на площину $П_1$ воно спроеціюється...

а) у відрізок, величина якого дорівнює натуральній величині ребра;

б) у точку;

в) у відрізок меншого розміру;
г) у п-кутник.

3. Якщо грань предмета розташована паралельно площині $П_1$, то на площину $П_3$ вона спроеціюється...
а) у *n*-кутник, розміри якого дорівнюють розмірам грані;
б) у *n*- кутник меншого розміру;
в) у відрізок;
г) у точку.

4. Яке із тверджень є хибним щодо розкриття суті способу посередників, що застосовується під час побудови ліній взаємного перетину поверхонь?
а) задані поверхні перерізають допоміжною поверхнею (площиною або сферою);
б) будують лінії перетину посередника з кожною заданою поверхнею;
в) визначають точки перетину посередників між собою, ці точки і є шуканими точками лінії перетину заданих поверхонь;
г) визначають спільні точки ліній перетину посередника з кожною заданою поверхнею, ці точки є шуканими точками лінії перетину заданих поверхонь.

5. Яка лінія утвориться при перетині многогранника з тілом обертання?
а) одна або дві просторові замкнені лінії, окремі відрізки яких є лініями перетину граней;
б) одна або дві лінії, що складаються з кількох частин кривих другого порядку; ці частини сходяться між собою на ребрах многогранника;
в) одна або дві плоскі криві чи прямі лінії, окремі частини яких сходяться на ребрах многогранника;
г) одна або дві прямі лінії, окремі частини яких перетинаються між собою.

6. Яким способом можна побудувати фронтальну проекцію точки *A*, яка лежить на поверхні конуса, якщо задано її горизонтальну проекцію?
а) побудовою проекцій твірної конуса, що проходить через точку *A;*
б) введенням допоміжної сфери;
в) введенням допоміжної січної площини, що перпендикулярна до площини проекцій *H;*
г) введенням допоміжної січної площини, паралельної площині проекцій *V.*

7. Вигляд – це...
а) зображення зовнішніх елементів предмета;
б) зображення внутрішніх та зовнішніх елементів предмета;
в) зображення передньої частини предмета;
г) зображення повернутої до спостерігача видимої частини поверхні предмета.

8. Головним виглядом називається...
а) вигляд, утворений на фронтальній площині проекцій, який дає найповніше уявлення про форму предмета;
б) вигляд, на якому без спотворення показано всі елементи поверхні предмета;
в) вигляд, на якому показано видимі й невидимі елементи поверхні предмета;
г) вигляд, утворений на горизонтальній площині проекцій, який дає найповніше уявлення про форму предмета.

9. Основний вигляд позначається, якщо...
а) викреслюється без збереження проекційних зв'язків;
б) це вигляд несиметричного предмета;
в) це вигляд на площину, яка розташована під кутом до основних площин проекцій;
г) предмет має поверхні, розташовані під кутом до основних площин проекцій.

10. Додатковий вигляд – це...
а) вигляд на площину, яка паралельна основним площинам проекцій;
б) вигляд на додаткову площину, яка не паралельна основним площинам проекцій;
в) вигляд, який розташовується без збереження ліній проекційного зв'язку;
г) вигляд, що містить зображення похилого елемента предмета.

11. Кількість зображень на кресленні предмета визначається залежно від...
а) розмірів формату креслення;
б) положення предмета у просторі;
в) форми і будови предмета;
г) розмірів предмета.

12. Місцевий вигляд – це...
а) вигляд, що містить зображення похилого елемента предмета;

б) вигляд, що містить зображення окремої обмеженої частини предмета;
в) вигляд, який розташовують на вільному місці поля креслення і позначають;
г) вигляд, який проектується на додаткову площину проекцій.

13. Виглядів на кресленні має бути ...
а) стільки, скільки треба для виявлення розмірів предмета та його елементів;
б) мінімальна кількість, але достатня для виявлення положення предмета та його частин;
в) мінімальна кількість, але достатня для повного уявлення про форму предмета та його частин;
г) три.

14. Прочитати креслення предмета — значить...
а) за плоским зображенням визначити назву і розміри предмета;
б) за плоским зображенням уявити об'ємну форму предмета, визначити його назву і розміри;
в) за плоским зображенням визначити положення предмета у просторі, його назву та розміри;
г) за плоским зображенням уявити об'ємну форму предмета і його положення у просторі.

15. Переріз – це...
а) зображення частини уявно перерізаного предмета;
б) зображення деталі, що утворюється внаслідок її перетину січною площиною;
в) зображення фігури, яке утворюється при умовному перетині предмета однією або кількома площинами;
г) зображення внутрішньої будови предмета.

16. Суцільною тонкою лінією обводять контур фігури перерізу, якщо це переріз...
а) накладений;
б) винесений;
в) винесений, розташований у розриві вигляду;
г) похилий.

17. Винесені перерізи, розташовані у розриві вигляду, не позначаються, якщо...
а) фігура перерізу несиметрична;
б) фігура перерізу симетрична;
в) фігура перерізу симетрична відносно січної площини;
г) деталь симетрична.

18. Винесені перерізи не позначаються, якщо...
а) фігура перерізу симетрична і розміщена на продовженні сліду січної площини;
б) фігура перерізу несиметрична і розміщена на продовженні сліду січної площини;
в) фігура перерізу симетрична і розташована за напрямком погляду;
г) фігура перерізу несиметрична і розташована на довільному полі креслення.

19. На перерізі показують контури заглибини або отвору повністю, якщо...
а) січна площина проходить через вісь поверхні обертання, яка обмежує циліндричні, конічні, колові отвори чи заглибини;
б) січна площина проходить через вісь поверхні обертання, яка обмежує циліндричні отвори чи заглибини;
в) січна площина проходить через не круглий отвір чи заглибину;
г) січна площина проходить через вісь симетрії отвору чи заглибини.

20. Лінії перетину і стрілки показують, але позначення літерами не дають, якщо переріз...
а) винесений і має несиметричну форму;
б) накладений і має симетричну форму;
в) накладений і має несиметричну форму;
г) накладений і має несиметричну форму або винесений, розташовується у розриві вигляду і має несиметричну форму.

21. Обертанням чого отримують сферичну поверхню?
а) кола;
б) круга;
в) еліпса;
г) багатогранника.

22. Призму називають правильною, якщо в основі її лежить:
а) многогранник;
б) багатокутник;
в) правильний многокутник;

г) якщо бокові ребра її перпендикулярні до основи.

23. Піраміду називають прямою, якщо:
а) її висота паралельна основі;
б) її висота перпендикулярна основі;
в) одна її грань перпендикулярна до основи;
г) одне її ребро перпендикулярне до основи.

24. Яким буде відображатися зріз сфери різними площинами на площинах проекцій:
а) кругом;
б) еліпсом;
в) замкненою кривою;
г) колом.

25. В яку точку розміщуємо центр січної сфери коли використовуємо «спосіб січних концентричних сфер»?
а) перетину осей обертання двох тіл;
б) перетину граней;
в) центр маси більшого тіла;
г) перетину поверхонь тіл.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Єдина система конструкторської документації (ЄСКД): ГОСТ 2.101-68, ГОСТ 2.105-95, ГОСТ 2.106-96, ГОСТ 2.108-68, ГОСТ 2.109-68, ГОСТ 2.301-68 - 2.307-68, ГОСТ 2.309-73, ГОСТ 2.311-68 - 2.313-72, ГОСТ 2.316-68.
2. Система проектної документації будівництва (СПДБ): ГОСТ 21.507-81, ГОСТ 21.602-79, ДСТУ Б А.2.4-2-95, ДСТУ Б А.2.4-4-99, ДСТУ Б А.2.4-6- 95, ДСТУ Б А.2.4-7-95.
3. Богославець І.М. Лабораторний практикум з дисципліни Інженерна графіка: навчально-методичне видання / [Укладач: І.М. Богославець]. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2015. – 70 с.
4. Ванін В.В. Комп'ютерна інженерна графіка в середовищі / В.В. Ванін, В.В. Перевертун, Т.М. Надкернична. – К. : Каравела, 2008. – 336 с.
5. Інженерна графіка : довідник/ за ред. А.П. Верхоли. – К. : Техніка, 2001. – 268 с.
6. Інженерна та комп'ютерна графіка : навч. посіб. / Б.Д. Коваленко, Р.А. Ткачук, В.Г. Серпученко; за ред. проф. Б.Д. Коваленка. – К. ; Каравела, 2008. – 512 с.
7. Методичні вказівки до виконання графічних робіт з нарисної геометрії. / Вітюк О. П., Кормановський С. І., Пащенко В. Н. – Вінниця: ВДТУ, 1994. – 712 с.
8. Михайленко В.Е. Інженерна графіка / В.Е. Михайленко, В.В. Ванін, С.М. Ковальов. – К., Каравела, 2004. – 200 с.
9. Нарисна геометрія: Підручник / В. Є. Михайленко, М. Ф. Євстифєєв, С. М. Ковальов, О. В. Кащенко; За ред. В. Є. Михайленка. – К.: Вища шк., 1993. – 271 с.
10. Сенчішак В. М. Інженерна механіка : конспект лекцій / В. М. Сенчішак. - Івано-Франківськ : ІФНТУНГ, 2017. – 123 с.

Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві
к.і.н., доцент Новосьолов О.В.

1. Назва дисципліни.
Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві (кількість годин для самостійної роботи – 45 год.).

2. Мета самостійної роботи.
Вивчення основних компонентів та практичне використання науково-технічних розробок і винаходів в ГРГ.

3. Завдання самостійної роботи.
Сформувати у студентів навики інноваційної стратегії; готовність ефективно проводити інноваційну політику в готелі або ресторані. Під впливом зростаючої внутрішньої і зовнішньої конкуренції інновації стають найважливішим елементом управління готельним підприємством. Успішне досягнення мети можливе за умови якісного засвоєння матеріалів лекційного курсу та завдань, що виносяться на практичні, семінарські заняття, самостійну та індивідуальну роботу.

4. Запитання для самопідготовки.
1. Поясніть, які чинники спонукають організацію до інноваційної діяльності.
2. Як Ви розумієте поняття «новація», «нововведення», «інновація»?
3. Чим зумовлена наявність інноваційного лагу? Яким способом можна його зменшити?
4. Охарактеризуйте роль людського чинника у створенні та реалізації інновацій.
5. Вкажіть відмінність між продуктовими, технологічними та ринковими інноваціями.
6. Охарактеризуйте зміст життєвого циклу інновацій.
7. Опишіть види кривої життєвого циклу товарів і вкажіть, чим зумовленевідхилення від класичної кривої життєвого циклу.
8. У чому виявляється циклічний характер інновацій?
9. Якими способами може відбуватися процес передавання інновацій з одного етапу життєвого циклу на інший?
10. У чому сутність екстенсивного, інтенсивного та інноваційного типів економічного розвитку?
11. Якими причинами обумовлена необхідність переходу господарських систем до інноваційного типу розвитку?
12. У чому сутність концепції «економіки знань»?
13. Охарактеризуйте особливості інноваційного розвитку в Україні.
14. Охарактеризуйте становлення теорії інноваційного розвитку протягом другої половини XIX – початку XX ст.
15. Опишіть сутність інноваційної теорії Й. Шумпетера. Що є принципово новим у його теорії?
16. Охарактеризуйте теорії технократичного суспільства. У чому сучасні науковці вбачають недоліки?
17. Опишіть сутність інноваційної діяльності в організації.
18. Хто є суб'єктами інноваційної діяльності?
19. Наведіть приклади фірм-інноваторів.
20. Охарактеризуйте етапи інноваційного процесу.
21. Опишіть стадії етапу комерціалізації нововведення.
22. У чому полягає сутність дифузних процесів і формування інноваційного середовища?
23. Охарактеризуйте загальну модель інноваційного процесу з урахуванням трансферу нововведень.
24. У чому полягає сутність управління інноваційною діяльністю організації?
25. Чи знаєте Ви джерела інноваційних можливостей, які криються в особливостях перехідного періоду?
26. Охарактеризуйте методи генерування ідей і наведіть приклади їх результативності.
27. Опишіть послідовність створення і освоєння виробництва нової продукції.
28. У чому зміст патентного пошуку і для чого його здійснюють?
29. У чому сутність пробного маркетингу і які проблеми можуть бути усунені при його проведенні?
30. Що таке бренд-стратегія і які завдання вона розв'язує?
31. Охарактеризуйте інноваційну діяльність фірм-експлерентів, патієнтів, комутантів і віолентів. Які з них найпоширеніші в Україні?
32. У чому особливість діяльності венчурних фірм?
33. Охарактеризуйте типи венчурних фірм.
34. Які чинники перешкоджають розвитку венчурного підприємництва в Україні?
35. У чому сутність бізнес-інкубатора і які послуги він може надавати?
36. Хто може бути партнерами бізнес-інкубаторів?
37. За якими критеріями добирають учасників бізнес-інкубаторів?
38. Чи перспективні бізнес-інкубатори в Україні? Обґрунтуйте свою думку.
39. Охарактеризуйте види регіональних науково-технічних центрів та їх функції.
40. Опишіть сутність технопарків і їх завдання.
41. У чому полягає ефективність функціонування РНТЦ та науково-технологічних парків?
42. За яких умов можливе виникнення технополісів?

43. Охарактеризуйте завдання різних форм міжфірмової науково-технічної кооперації в інноваційних процесах.
44. Наведіть порівняльну характеристику різних типів технологічно орієнтованих спільних підприємств.
45. У чому полягає сутність управління інноваційним розвитком організації?
46. Опишіть модель стратегічного планування інноваційної діяльності.
47. Проаналізуйте зовнішнє середовище з позицій інноваційного розвитку туристичної фірми; взуттєвої фабрики; комбінату хлібопродуктів; молокозаводу. Оцініть найважливіші складові внутрішнього середовища цих організацій, інновації у які можуть забезпечити їм суттєві конкурентні переваги.
48. Від чого залежить інноваційний потенціал підприємства?
49. Опишіть види інноваційних стратегій і наведіть приклади їх використання вітчизняними та зарубіжними підприємствами.
50. Опишіть схему продуктово-тематичного планування інноваційних процесів на підприємстві.
51. Наведіть методику техніко-економічного обґрунтування доцільності реалізації інновацій.
52. Охарактеризуйте сутність мережевих методів управління інноваційними проектами.
53. Охарактеризуйте організаційні форми реалізації інновацій у межах захисної і традиційної стратегії.
54. Які організаційні форми реалізації інновацій можуть використовуватися у межах наступальної стратегії? Наведіть приклади їх використання вітчизняними підприємствами.
55. Охарактеризуйте переваги і недоліки дивізійних організаційних структур щодо управління інноваційними процесами
56. Розкрийте суть програмно-цільового менеджменту інноваціями.
57. Що таке цільова програма? Яка її роль у системі програмно-цільового менеджменту?
58. Як організовується менеджмент цільовими програмами?
59. Розкрийте зміст менеджменту проектами.
60. Як формується календарний план?
61. Розкрийте методику розробки мережних моделей.
62. Розкрийте порядок календарного планування за методом критичного шляху.
63. Як здійснюється ресурсне планування інноваційної програми?
64. У чому полягає методика вартісного аналізу інноваційної програми?
65. Як проводиться документування плану інноваційної програми?

5. Індивідуальні завдання.

1.»Хліб-Сіль» – система бронювання готелів
2. «elBulli»: ресторан, мистецтво, інновації
3. «Баян-баян» – бізнес-інновація
4. Fidelio V8
5. OPERA Enterprise Solution
6. myfidelio.net
7. Fidelio Conference and Catering Management
8. Materials Control
9. HRS Back Office
10. Trako
11. Комплекс Micros – управління рестораном
12. Bartech – система управління в міні-барах
13. BellaVita система управління фітнесом
14. Meeting Matrix ™ – система візуалізації банкетних залів
15. TRITON – система забезпечення якістю обслуговування
16. Mymicros.net – інформаційний портал
17. Переносні «handheld» термінали
18. Materials Control
19. HRS Back Office
20. «Inter Hotel», «Lodging Touch Libica», «Intellekt Service», «UCS-UKR», «Галактика», «СІТЕК» – компанії
21. Вендінг в готелі
22. Економія води при митті рук: кран-гойдалка
23. Відеоконференції в готелях
24. Інноваційний ресторан uWink Bistro

25. «Ріг достатку» – кулінарний принтер
26. Wi-Fi в готелях і ресторанах
27. Демократичний ресторан
28. Сомельє в ресторанах
29. R-Keeper в ресторанах
30. Ресторан на сонячних батареях

6. Програмові вимоги до екзаменів.
1. Визначення поняття «Інновація».
2. Інноваційне підприємство.
3. Інноваційна інфраструктура.
4. Сутність інноваційних проектів.
5. Сутність інноваційного продукту.
6. Ризикове (венчурне) інноваційне підприємництво.
7. Об'єкти інноваційної діяльності.
8. Суб'єкти інноваційної діяльності.
9. Державне регулювання інноваційної діяльності.
10. Види інноваційної діяльності.
11. Типи інновацій.
12. Інноваційні технології в готелі.
13. Етапи впровадження інноваційних технології1 в готелі.
14. Автоматизація бізнес-процесів в готелі.
15. Система бронювання в готелях.
16. Можливості інтернет-бронювання.
17. Фактори низької ефективності нововведень в готелі.
18. Неможливість інновацій в готелях.
19. Інтернет-технології в готелях.
20. Основні чинники, які впливають на інноваційну діяльність.
21. Автоматизовані системи управління в готелі.
22. Сутність Ноіеі Зоїиііопз.
23. Розробник інновацій Асепїіс ОшЬН.
24. Рісіеііо У8 – система управління готелем.
25. Система управління готелем ргоНоІеІ.
26. Програма В-52.
27. Інновації та інноваційний процес. Складові інноваційного процесу.
28. Ефективність інноваційного процесу.
29. Мета і принципи державної інноваційної політики.
30. Стратегії інноваційних товарів.
31. Дослідження ринку інноваційних товарів.
32. Формування стратегій інноваційних товарів.
33. Інноваційні стратегії.
34. Підходи до розроблення інноваційної стратегії.
35. Фінансова підтримка інноваційної діяльності.
36. Упровадження інновації у життя.
37. Життєвий цикл інновації.
38. Інвестиційно-інноваційна діяльність підприємств.
39. Розробка концепції управління інноваційною діяльністю.
40. Результативність впровадження інновацій в життя.

7. Тести.
1. Інноваційний менеджмент включає чотири основні функції. Серед вказаних знайдіть одну зайву
а. планування інновацій
б. пошук необхідних інвестицій
в. організацію інноваційної діяльності
г. оперативне управління інноваційною діяльністю

2. Планування інновацій включає три ключових дії. Знайдіть серед зазначених одну зайву
а. постановка інноваційних цілей
б. визначення тематичної спрямованості інноваційної діяльності
в. пошук шляхів досягнення інноваційних цілей
г. визначення потреби в ресурсах

3. Організація інноваційного процесу включає три ключових дії. Знайдіть серед зазначених одну зайву
а. створення необхідних умов для успішної реалізації проекту

б. відбір персоналу та формування проектних команд
в. розробку графіків та постановку певних завдань перед підрозділами та виконавцями
г. розробку інноваційних планів

4. Оперативне управління інноваційним процесом означає
а. прийняття рішень по конкретним проблемам інноваційної діяльності
б. проведення оперативних нарад з питань інноваційної діяльності
в. створення системи оперативного інформування керівництва підприємства
г. внесення коректив до інноваційних планів

5. Контроль інноваційного процесу включає чотири ключових дії. Знайдіть серед зазначених одну зайву
а. порівняння досягнутих інноваційних результатів з плановими
б. проведення ринкових досліджень на предмет комерціалізації інноваційних результатів
в. збір інформації про інноваційну діяльність конкурентів
г. контроль якості інноваційних результатів

6. Який варіант відповіді розкриває зміст функції оперативного управління інноваційним проектом найкращим чином?
а. узгодження дій членів проектної команди
б. узгодження дій членів проектної команди, вирішення поточних питань
в. узгодження дій членів проектної команди, вирішення поточних питань та забезпечення працівників адекватної оплатою їх праці
г. досягнення єдності членів команди.

7. Серед перелічених основних умов формування єдиної проектної команди треба знайти одну зайву:
а. постійність складу команди
б. наявність ефективної організаційної структури
в. продумана система мотивації членів проектної команди
г. ефективний механізм набору та відбору персоналу

8.Проектна команда проходить в своєму становленні чотири стадії. Вкажіть серед названих одну зайву.
а**.** визначення рівня кваліфікації членів проектної команди
б. визначення сильних та слабких сторін у членів команди
в. становлення авторитету членів команди
г. досягнення високої продуктивності праці

9.Згідно з об'єктивим підходом, інновація - це:
а. нова вигода, яку отримують споживачі
б. результат інтелектуальної, науково-технічної або іншої дії щодо ефективної зміни об'єкта
в. незначне удосконалення існуючих товарів і послуг
г. нівелювання науково-технічного прогресу

10. Згідно з Законом України про інноваційну діяльність – інноваційна діяльність це:
а. діяльність спрямована на використання та комерціалізацію результатів наукових досліджень та розробок, що обумовлює випуск на ринок конкурентоспроможних товарів та послуг
б. діяльність спрямована на розробку науково-дослідної та дослідно-конструкторської продукції, метою якої є удосконалення діяльності закладу або підприємства, організації тощо
в. діяльність, що спрямована на розробку новітніх технології на отримання нового продукту або послуг з метою отримання найбільшого прибутку
г. діяльність закладу або підприємства, яка спрямована на найкраще забезпечення вимог споживачів до товарів та послуг.

11. Життєвим циклом інновацій називається:
а. час необхідний для розробки цілей та пропозиції інноваційного продукту
б. період часу призначений на промоцію інноваційного продукту
в. період часу призначений на утилізацію нововведення
г. період від зародження ідеї, створення новації та її практичного використання до моменту зняття з виробництв

12. Новація - це:
а. це нововведення, які принципово не змінюють техніко-економічний рівень виробництва, тобто не є ні базовими, ні поліпшуючими, вони передбачають зміни під впливом короткострокових коливань споживчих вимог.
б. відкриття нових емпіричних і теоретичних закономірностей угеографічній оболонці, поглиблення пізнання сутності географічних явищ та зв'язків

в. це форма інтелектуальної діяльності людства, скерована на отримання істинних знань про світ (природу, суспільство, мислення., на відкриття об'єктивних законів світу і передбачення тенденцій його розвитку
г. продукт інтелектуальної діяльності людей, оформлений результат фундаментальних, прикладних чи експериментальних досліджень у будь-якій сфері людської діяльності, спрямований на підвищення її ефективності

13. Згідно з об'єктним підходом, інновація - це:
а. вигода, яку отримують споживачі
б. матеріальний прибуток підприємства
в. кінцевий результат діяльності підприємства
г. результат науково-технічного процесу – нова техніка, технологія

14.Згідно з процесним підходом, інновація - це:
а. процес, що не залежить від часу
б. процес, який охоплює розроблення, впровадження у виробництво нових споживчих цінностей – товарів, техніки, технології, організаційних форм і т. д
в. процес, що залежить від локації
г. процес, який охоплює етапи науково-технічного прогресу

15. Класифікація інновацій залежно від сфери діяльності:
а. технологічні, економічні, торговельні, соціальні, у сфері управління
б. сировинні, обмежені, розвинуті
в. первинні, вторинні, множинні
г. гуманітарні, благодійні, матеріальні

16. Інноваційний менеджмент включає чотири основні функції. Серед вказаних знайдіть одну зайву
а. планування інновацій
б. пошук необхідних інвестицій
в. організацію інноваційної діяльності
г. оперативне управління інноваційною діяльністю

17. Класифікація інновацій за ступенем новизни:
а. радикальні, базові, покращуючі, модифікаційні часткові
б. сировинні, обмежені, розвинуті
в. первинні, вторинні, множинні
г. гуманітарні, благодійні, матеріальні.

18. Класифікація інновацій за позицією на ринку:
а. Нові для галузі у світі, нові для галузі в країні, нові для даного підприємства (групи підприємств..
б. Локальні, системні, стратегічні
в. Виробничі, організаційні, торгівельні
г. Вхідні та вихідні

19. Класифікація інновацій за об'єктом зміни:
а. гуманітарні, благодійні, матеріальні
б. сировинні, обмежені, розвинуті
в. первинні, вторинні, множинні
г. продуктові інновації, інновації процесу, ринкові інновації

20. Згідно з Законом України про інноваційну діяльність – інноваційна інфраструктура це:
а. сукупність підприємств, організацій, установ, їх об'єднань, асоціацій будь-якої форми власності, що надають послуги із забезпечення інноваційної діяльності (фінансові, консалтингові, маркетингові, інформаційно-комунікативні, юридичні, освітні тощо)
б. об'єднання закладів, підприємств, організацій, установ з метою поєднання зусиль з розробки та впровадження новітніх технологій з виробництва продукції та послуг, які відповідають сучасним вимогам до них;
в. об'єднання організацій, установ для надання послуг по за-безпеченню фінансової, консалтингової, маркетингової, інформаційно-комунікативної, юридичної, освітньої та іншої інноваційної діяльності;
г. сполучення установ, організацій для організації виробництва конкурентоспроможної продукції та надання конкурентоспроможних послуг споживачам

21. Коефіцієнт корисної дії фундаментальних досліджень:
а. 20% фундаментальних досліджень мають отріцательний результат
б. 50% фундаментальних досліджень мають отріцательний результат

в. 90% фундаментальних досліджень мають отріцательний результат
г. 15 % фундаментальних досліджень мають отріцательний результат

22. Функціонально-вартісний метод управління інноваціями розробив:
а. американський президент Дуайт Ейзенхауер
б. американський інженер Лоуренс Майлс
в. американський економіст Майкл Портер
г. аериканський письменник Марк Твен

23. Завдяки функціонально-вартісному методу ми маємо можливість:
а. бачити співвідношення між функціями товару та витратами на його виробництво
б. проводити режим економії на підприємстві
в. краще задовольняти потреби споживачів
г. впровадження рекомендацій

24. Проведення функціонально-вартісного аналізу включає чотири етапи. Знайдіть серед зазначених один зайвий
а. збір інформації про товар
б. аналіз функцій та витрат
в. проведення аудиту функцій та витрат
г. розробка рекомендацій

25. Мотиваційний механізм інноваційного процесу представляє:
а. систему покарань та стягнень
б. систему залякування і погроз
в. систему спонукання працівників до досягнення високих інноваційних результатів
г. систему фізичного впливу

26. В якості головних цілей мотиваційного механізму можна виділити три. Знайдіть одну зайву.
а. створення атмосфери творчості та ентузіазму в компанії
б. формування єдиної команди
в. виховання вірності працівників своєї компанії
г. формування ефективних творчих колективів.

27. В якості основних засобів мотивації інноваційного духу можна виділити три. Знайдіть одну зайву
а. делегування прав та відповідальності
б. гідна заробітна плата працівників
в. мотивація членів проектних команд
г. використання харизматичного стилю керівництва.

28. Стратегічною інноваційною ціллю компанії є:
а. часткове покращення існуючих товарів та послуг
б. забезпечення високої конкурентоспроможності компанії
в. вихід з ринку
г. високі соціальні стандарти працівників компанії

29. В якості основних інноваційних стратегій можна визначити:
а. боротьба з біднгстю
б. освоєння нової технології та випуску продукції з новими якостями
в. формування громадянського суспільства
г. Створення нових поведінкових моделей

30. Планування інновацій на рівне окремого підприємства включає два етапи. Знайдіть один зайвий.
а. постановку інноваційних цілей і завдань, а також розробку інноваційних планів та програм
б. розробку планів та програм, а також пошук необхідних ресурсів
в. розробку планів та програм, пошук необхідних ресурсів, затвердження керівників наукових проектів
г. розробка теорій та гіпотез та практичний експеремент

31. Сутність інновації найкращим чином розкриває наступне визначення:
а. інновація – це позитивна і прогресивна зміна
б. інновація – це сукупність потенційних можливостей
в. інновація – це процес, в якому ідея набуває економічний зміст
г. інновація – це сукупність суб'єктивних та об'єктивних чинників

32. Що є найважливішою ознакою інновації в умовах ринкового господарювання?

а. її локальність
б. її прибутковість
в. новизна її споживацьких якостей
г. її логічність

33. Що слід розуміти під інноваційним процесом?
а. Це діяльність, яка пов'язана з генеруванням та впровадженням нових ідей, технологій, продуктів та послуг у виробництво
б. Це діяльність, протилежна технічному та науковому прогресові
в. Діяльність яка забезпечує політичну стабільність суспільства
г. Діяльність яка викликає масовий спротив

34. Постановка інноваційних цілей та завдань включає:
а. розробку реальних та ясних цілей
б. розробку реальних та ясних цілей і завдань, їх узгодженість з іншими цілями менеджменту, а також адресність цілей та завдань
в. розробку моделей соціальної взаємодії
г. розробку незліченної множини або множини, яка рівнопотужна множині дійсних чисел в інтервалі

35. При організації інноваційного процесу на макрорівні слід використовувати:
а. методи пасивного пошуку інноваційної ідей
б. методи активного пошуку інноваційної ідей
в. методи активного і пасивного пошуку інноваційної ідей
г. метод емпатії

36. Скільки ідей в середньому необхідно розглянути для знаходження одного інноваційного продукту?
а. не менш 20 ідей
б. не менш 40 ідей
в. не менш 60 ідей
г. не менш 33 ідей

37. Що таке креативна корпорація?
а. Це така корпорація, де більша частина працівників зайнята фізичною працею
б. Це така корпорація, де більша частина працівників зайнята інтелектуальною працею, сформована система партнерських стосунків, а сама корпорація побудована навколо творчої особистості
в. Це така корпорація, де більша частина працівників зайнята інтелектуальною працею та випускає комерційний продукт
г. Це така корпорація, де більша частина працівників зайнята у сфері послуг

38. Що таке проектний інноваційний менеджмент?
а. це форма вирішення управлінських проблем
б. це система комплексного вирішення складних проблем управління
в. це інструмент розв'язання технічних та технологічних проблем
г. це спосіб втечі від соціально-побутових

39. Яка причина, перш за все, сприяє зростанню уваги до проектного менеджменту серед українських керівників та менеджерів?
а. спроба внести планове начало в економічну діяльність на мікрорівні
б. підвищення рівня ринкової економіки
в. з ростом масштабів бізнесу зростає також і ціна помилки
г. все вище зазначене

40. Сама сильна риса проектного менеджменту:
а. проектний менеджмент дозволяє скоріше знайти необхідні ресурси
б. проектний менеджмент дозволяє ув'язати в один механізм всю систему управління бізнесом
в. проектний менеджмент дозволяє скоріше знайти інвесторів
г. проектний менеджмент дозволяє мати сучасної системи тренінгу персоналу.

41. Якщо провести класифікацію груп інновацій по такому показнику як «стадії кругообігу капіталу», то можна визнати три групи інновацій. Вкажіть серед вказаних одну зайву
а. інновації в сфері закупки засобів виробництва та робочої сили
б. інновації в сфері виробничої та соціальної інфраструктури
в. інновації в сфері виробництва
г. інновації в сфері продажу

42. Інноваційний менеджмент включає чотири основні функції. Серед вказаних знайдіть одну зайву
а. планування інновацій
б. пошук необхідних інвестицій
в. організацію інноваційної діяльності
г. оперативне управління інноваційною діяльністю

43. Організація інноваційного процесу включає три ключових дії. Знайдіть серед зазначених одну зайву
а. створення необхідних умов для успішної реалізації проекту
б. відбір персоналу та формування проектних команд
в. розробку графіків та постановку певних завдань перед підрозділами та виконавцями
г. розробку інноваційних планів

44. Контроль інноваційного процесу включає чотири ключових дії. Знайдіть серед зазначених одну зайву
а. порівняння досягнутих інноваційних результатів з плановими
б. проведення ринкових досліджень на предмет комерціалізації інноваційних результатів
в. збір інформації про інноваційну діяльність конкурентів
г. контроль якості інноваційних результатів

45. Функціонально-вартісний метод управління інноваціями розробив:
а. американський президент Дуайт Ейзенхауер
б. американський інженер Лоуренс Майлс
в. американський економіст Майкл Портер
г. аериканський письменник Марк Твен

46. По типу новизни для ринку інновації діляться на:
а. нові матеріали, нові напівфабрикати, одержання принципово нових продуктів
б. нові методи організації виробництва (нові технології.
в. створення нових організаційних структур у складі підприємства
г. нові для галузі у світі, нові для галузі в країні нові для даного підприємства, групи підприємств.

47. Класифікація інновацій залежно від сфери діяльності:
а. технологічні, економічні, торговельні, соціальні, у сфері управління
б. сировинні, обмежені, розвинуті
в. первинні, вторинні, множинні
г. гуманітарні, благодійні, матеріальні

48. Інновації нові для певного підприємства:
а. гуманітарні, благодійні, матеріальні
б. сировинні, обмежені, розвинуті
в. первинні, вторинні, множинні
г. інновації на вході в підприємство, інновації на виході з підприємства, інновації системної структури підприємства

49. Класифікація інновацій за позицією на ринку:
а. Нові для галузі у світі, нові для галузі в країні, нові для даного підприємства (групи підприємств..
б. Локальні, системні, стратегічні
в. Виробничі, організаційні, торгівельні
г. Вхідні та вихідні

50. Класифікація інновацій за видом діяльності:
а. Працеощадні, капіталоощадні та нейтральні
б. Ресурсоощадні та часоощадні
в. сировинні, обмежені\розвинуті
г. технологічні інновації, виробничі інноваціїекономічні інновації, торговельні,соціальні, управлінські

8. Список рекомендованої літератури.
1. Закон України «Про інноваційну діяльність» // Відомості Верховної Ради України, 2002 р, № 36.
2. Василенко В.О. Інноваційний менеджмент: Навч. посібник. / За ред. В.О.Василенка. – К.: Центр навчальної літератури, 2005. – 440 с.
3. Економіка і організація інноваційної діяльності: Підручник / О.І.Волков, М.П.Денисенко, А.П.Гречан та ін.. / за ред. проф. О.І. Волкова, проф. М.П.Денисенка. – К.: ВД «Професіонал», 2004.
4. Крупка М.І. Фінансово-кредитний механізм інноваційного розвитку економіки України. / М.І.Крупка. – Львів: Видавн.центр Львів.націон.ун-ту ім.Івана Франка, 2001.

5. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу. Навч. посібн. / Під загальною редакцією М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 460 с.
6. Микитюк П.П. Інноваційний менеджмент. Навчальний посібник. / П.П.Микитюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2007. – 400 с.
Микитюк П. П. Інноваційна діяльність : навч. посібник / П. П. Микитюк, Б. Г. Сенів. – К. : Центр навч. л-ри, 2009. – 392 с.
7. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посіб./ Л.І.Нечаюк, Н.О.Нечаюк. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 348 с.
8. Червоньов Д.М. Менеджмент інноваційно-інвестиційного розвитку підприємств України. / Д.М.Червоньов, Л.І.Нейкова. – К.: Знання: КОО, 1999.
9. Шумпетер Й. Теория экономического развития. / Й.Шумпетер. – М. : Прогресс , 1982. – 453 с.

Історія та культура світових цивілізацій
д.і.н., професор Великочий В.С., викладач Зарічняк А.П.

1. **Назва дисципліни.**
   Історія та культура світових цивілізацій (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2. **Мета самостійної роботи.**
   Формування у студентів уявлення про світові цивілізації в їх фундаментальних вимірах (зародження і розвиток державності, права, соціальних структур, економічних систем, відповідних типів ментальності, досягнення матеріальної та духовної культури).

3. **Завдання самостійної роботи.**
   Вивчення особливостей розвитку світових цивілізацій, періодизації їх історії, здобутків, ролі та значення у світовій історії.

4. **Запитання для самопідготовки.**

1. Формування і еволюція поняття «цивілізація»
2. Структура цивілізації
3. Особливості розгортання цивілізацій в часі та просторі
4. Цивілізаційна криза поч. ХХ ст. і праця О. Шпенглера «Присмерк Європи»
5. Концепція «осьового часу» К. Ясперса
6. Цивілізаційна концепція А. Тойнбі
7. Культурні суперсистеми П. Сорокіна – етап у розвитку теорії цивілізацій
8. Цивілізаційна теорія Ф. Броделя
9. Концепція «зіткнення цивілізацій» С. Хантінгтона
10. Характерні риси східної деспотії як першої форми державності Стародавнього Сходу
11. Релігійні уявлення Шумеру
12. Культ Мардука і його зв’язок із культом влади царя
13. Закони Хаммурапі
14. Пам’ятки ассирійської архітектури
15. Мистецтво та релігія ассирійців
16. Матеріальна культура Стародавнього Єгипту
17. Монументальне мистецтво Стародавнього Єгипту
18. Наукові знання Стародавнього Єгипту
19. Писемність Стародавнього Єгипту: ієрогліфіка, ієратика, демотика
20. Етапи історичного розвитку цивілізації Трипілля-Кукутені
21. Характерні риси матеріальної культури цивілізації Трипілля-Кукутені
22. Вірування та міфологія цивілізації Трипілля-Кукутені
23. Менталітет представників цивілізації Трипілля-Кукутені
24. Варново-кастовий поділ давньоіндійського суспільства
25. Релігія в духовному житті давньоіндійського суспільства
26. Вплив Стародавньої Індії на країни Центральної та Східної Азії
27. Етапи історичного розвитку Давньокитайської цивілізації
28. Наукові знання та винаходи Стародавнього Китаю
29. Архітектура Стародавнього Китаю
30. Правові, етичні і релігійно-міфологічні уявлення представників цивілізації Стародавнього Китаю
31. Періодизація античності
32. Характерні риси Афінської демократії
33. Архітектура Давньогрецької цивілізації
34. Мистецтво Стародавньої Греції
35. Виховання і освіта в Стародавній Греції
36. Етапи історичного розвитку Давньоримської цивілізації
37. Структура римського громадянського суспільства
38. Наука та технології Стародавнього Риму
39. Архітектура Стародавнього Риму
40. Культурно-історичний феномен ідеології «візантизму», її головні ознаки
41. Падіння Константинополя 1453 р. та його цивілізаційні наслідки
42. Соціальна структура середньовічного феодального суспільства
43. Християнська релігія та церква в житті середньовічної Європи
44. Створення академій та початок академічного руху у Європі
45. Мистецтво епохи Відродження та його найвідоміші представники
46. Архітектурні шедеври Ренесансу
47. Передумови та причини Великих географічних відкриттів

48. Головні географічні відкриття кінця XV–XVI ст.
49. Значення Великих географічних відкриттів, їх вплив на західноєвропейську цивілізацію
50. Протестантизм та його течії
51. Характерні риси епохи Просвітництва
52. Естетика Просвітництва
53. Європейська освіта і наука в другій пол. XVIII–XIX ст.
54. Характерні риси та особливості Промислової революції
55. Становлення та розвиток індустріального суспільства
56. Історичні умови зародження ісламської цивілізації
57. Іслам – основа арабської цивілізації
58. Коран – священна книга мусульман
59. Арабський халіфат
60. Соціально-політичні та економічні особливості арабо-ісламської цивілізації
61. Характерні риси мусульманського світогляду
62. Постіндустріальне (інформаційне) суспільство та його вплив на розвиток культури
63. Лібералізм як ідейно-політична течія
64. Консерватизм як ідейно-політична течія
65. Соціалізм як ідейно-політична течія
66. Комунізм як ідейно-політична течія
67. Фашизм як ідейно-політична течія
68. Націоналізм як ідейно-політична течія
69. Розвиток науки і техніки в другій половині XX ст.
70. Науково-технічна революція (НТР)
71. Негативні наслідки НТР
72. Хронологія формування Європейського Союзу
73. Інституції Європейського Союзу
74. Характерні риси та ознаки глобалізації
75. Суперечності глобалізації
76. Моделі глобалізації
77. Глобальні проблеми людства: причини виникнення та можливі шляхи подолання

5. Індивідуальні завдання.

1. Кліматичні чинники розвитку річкових цивілізацій Стародавнього Сходу
2. Географічне розташування та походження цивілізації Шумерів
3. Стародавній Вавілон, його місце в історії Стародавнього Світу
4. Географічне оточення та специфіка цивілізації Стародавнього Єгипту
5. Періодизація історії Єгипту. Династії фараонів
6. Релігія та монументальна архітектура Стародавнього Єгипту
7. Стародавня Індія – цивілізація втечі від реальності
8. Гіпотези походження Китайської цивілізації
9. Китайська цивілізація – цивілізація науки та писемності
10. Специфіка культури Китайської цивілізації та вплив на неї конфуціанства і даосизму
11. Трипілля-Кукутені: археологічна культура чи локальна цивілізація?
12. Стародавні цивілізації Європи: кікладська та мінойська цивілізації
13. Психологічні та світоглядні особливості громадян стародавніх Афін
14. Жінка в давньогрецькому суспільстві
15. Побут і повсякденне життя стародавніх римлян
16. Елліністичний світ та витоки Західної цивілізації
17. Етапи становлення Римської цивілізації: зародження, розквіт та падіння
18. Роль видовищ в житті давньоримського суспільства
19. Раб і рабовласник в Стародавньому Римі: діалектика взаємодії
20. Культурно-історичне значення римського права
21. Роль і значення античної культури у світовій історії
22. Античне місто-поліс та європейське місто епохи Середньовіччя: головні відмінності, їх причини
23. Західна Європа після Античності: причини цивілізаційної кризи
24. Оптимальна модель поведінки людини епохи Середньовіччя
25. Європейське рицарство епохи Середньовіччя: літературний образ та історичні реалії
26. Картина світу середньовічної людини
27. Готичний собор – архітектурний феномен та значення в житті середньовічної людини
28. Теологія і схоластика: проблема віри і знання
29. Християнська релігія та церква в житті середньовічної Європи
30. Людина епохи Відродження

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Поняття цивілізації та її ознаки
2. Види цивілізацій: глобальна, світові та локальні цивілізації
3. Структура цивілізації
4. Розгортання цивілізацій в часі та просторі
5. Роль природно-кліматичних умов і географічних чинників у формуванні та розвитку річкової цивілізації Стародавнього Єгипту
6. Основні етапи історичного розвитку Стародавнього Єгипту
7. Східна деспотія як перша форма державності Стародавнього Сходу
8. Архітектура Стародавнього Єгипту
9. Духовний світ людини на початку цивілізаційного розвитку (на прикладі Стародавнього Єгипту): наука, освіта та писемність, міфологічно-релігійні уявлення
10. Природно-кліматичні умови формування цивілізації Межиріччя
11. Етногенез і ментальність населення Межиріччя
12. Архітектура та мистецтво Межиріччя
13. Наукові знання та система освіти Месопотамії
14. Релігійно-міфологічні уявлення населення Месопотамії
15. Природно-кліматичні умови розвитку Давньоіндійської цивілізації.
16. Хараппська (Індська) цивілізація
17. Варново-кастовий поділ давньоіндійського суспільства
18. Релігія в духовному житті індійців: ведизм, буддизм, джайнізм, індуїзм
19. Архітектура та мистецтво Стародавньої Індії
20. Гіпотези походження Китайської цивілізації
21. Етапи розвитку Давньокитайської цивілізації
22. Природно-кліматичні фактори в історії давньокитайського суспільства
23. Писемність, мова та освіта Стародавнього Китаю
24. Наукові знання та винаходи Стародавнього Китаю
25. Архітектура Стародавнього Китаю
26. Роль і місце давньокитайської цивілізації у світовій історії
27. Етапи історичного розвитку Трипільської цивілізації
28. Матеріальна культура цивілізації Трипілля-Кукутені
29. Мистецтво і культура, вірування та міфологія цивілізації Трипілля-Кукутені
30. Менталітет представників цивілізації Трипілля-Кукутені
31. Природно-кліматичні та геополітичні чинники розвитку античного світу
32. Періодизація античності
33. Характерні риси та особливості Афінської демократії
34. Афінський поліс: політичний та соціально-економічний устрій
35. Освіта та наукові досягнення Стародавньої Греції
36. Архітектура та мистецтво Давньогрецької цивілізації
37. Олімпійський пантеон Стародавньої Греції
38. Побут і повсякденне життя стародавніх греків
39. Етапи історичного розвитку Давньоримської цивілізації: царський, республіканський, імператорський періоди
40. Римське громадянське суспільство: соціальна структура та особливості
41. Наука та технології Стародавнього Риму
42. Архітектура Стародавнього Риму: основні типи будівель, об’єкти інфраструктури, визначні пам’ятки
43. Культурно-історичне значення римського права
44. Роль і значення античної культури у світовій історії
45. Становлення соціальної структури феодального суспільства
46. Корпоративні групи у середньовічному суспільстві
47. Людина епохи Середньовіччя: страхи, вірування, хвороби, тривалість життя
48. Середньовічне європейське місто: зовнішній вигляд, організація управління, населення, соціальні контрасти
49. Університет як головний здобуток західноєвропейської цивілізації доби Середньовіччя
50. Християнська релігія та церква в житті середньовічної Європи
51. Середньовічне мистецтво: романіка і готика
52. Держава імперського типу як основа Візантійської цивілізації
53. Культурно-історичний феномен ідеології «візантизму», її головні риси
54. Падіння Константинополя 1453 р. та його цивілізаційні наслідки
55. Періодизація, специфіка та суперечності доби Відродження
56. Розвиток науки і техніки в період Ренесансу
57. Архітектура та мистецтво Ренесансу
58. Література епохи Відродження
59. Передумови та причини Великих географічних відкриттів

60. Головні географічні відкриття кінця XV–XVI ст.
61. Значення Великих географічних відкриттів, їх вплив на західноєвропейську цивілізацію
62. Європейська архітектура Нового часу – основні архітектурні стилі, визначні пам'ятки
63. Реформація: загальна характеристика явища і процесу.
64. Протестантизм та його вплив на долю європейської цивілізації
65. Характерні риси епохи Просвітництва.
66. Буржуазні революції й створення передумов виникнення індустріального суспільства як основи західноєвропейської цивілізації сучасного типу (XVII–XIX ст.)
67. Роль та значення Великої французької революції (1789–1799) в історії західноєвропейської цивілізації
68. Європейська наука та техніка в XIX ст. Промислова революція
69. Основні політико-ідеологічні доктрини XX ст.: лібералізм, консерватизм, соціалізм, комунізм, фашизм, націоналізм.
70. Світові війни і криза індустріального суспільства (перша пол. XX ст.)
71. Розвиток науки та технологій в другій половині XX ст. – на поч. XXI ст.
72. Інтеграційні процеси у Європі в другій пол. XX – на поч. XXI ст. Європейський Союз
73. Історичні умови зародження ісламської цивілізації
74. Соціально-політичні та економічні особливості арабо-ісламської цивілізації
75. Характерні риси мусульманського світогляду

7. Тести.

1. Частина цивілізаційного світового простору, що включає групу народів (етносів, держав), що відрізняються спільністю духовних (культурних, етичних, релігійних) цінностей, історичних доль, економічних і геополітичних інтересів:
периферійна цивілізація
локальна цивілізація
світова цивілізація
глобальна цивілізація

2. Термін «цивілізація» (1756 р.) в науковий обіг ввів:
Франсуа Гізо
Віктор Рікеті Мірабо
Люіс Генрі Морган
Огюст Конт

3. Британський історик, соціолог, культуролог, автор дванадцятитомного аналізу піднесення та падіння цивілізацій «Дослідження історії» (1934–1961):
Віктор Рікеті Мірабо
Арнольд Джозеф Тойнбі
Карл Ясперс
Освальд Шпенглер

4. Американський політолог, автор концепції «зіткнення цивілізацій» (викладена у книзі «Зіткнення цивілізацій і перетворення світового ладу», 1996):
Самуель Філліпс Хантінгтон
Пітірим Сорокін
Арнольд Джозеф Тойнбі
Карл Ясперс

5. Згідно концепції «зіткнення цивілізацій» С. Хантінгтона, визначальною ознакою (маркером) цивілізації є:
економіка
освіта
наука
релігія

6. Автор найвідомішої і найбільш дискутованої у 1920-х роках філософської праці «Присмерк Європи»:
Арнольд Джозеф Тойнбі
Освальд Шпенглер
Фернан Бродель
Пітірим Сорокін

7. Назвіть автора концепції, згідно якої динаміка цивілізації – від зародження до розпаду – визначається законом «Виклик–Відгук», за яким прогрес чи регрес цивілізації пов'язаний з адекватністю «Відповіді» регіонального соціуму на «Виклик» історичної ситуації:
Микола Данилевський
Арнольд Джозеф Тойнбі
Пітирим Сорокін
Освальд Шпенглер

8. В історії людства сучасна наука виділяє:
5 світових цивілізацій
6 світових цивілізацій
7 світових цивілізацій
8 світових цивілізацій

9. До визначальних ознак цивілізації не відносять:
виникнення міст
створення армії
винайдення писемності
створення монументальної архітектури

10. Фаза формування і розвитку глобальної цивілізації, яка відрізняється соціокультурним устроєм, чисельністю, структурою і динамікою населення тощо:
світова цивілізація
регіональна цивілізація
локальна цивілізація
периферійна цивілізація

11. Рівень «піраміди цивілізацій», який характеризує форми і способи об'єднання і диференціації людей в рамках великих соціальних груп (соціальна стратифікація), за етнічною і національною приналежністю, згідно форм політичної діяльності, державно-правового устрою:
соціально-політичний устрій
економічний спосіб виробництва
технологічний спосіб виробництва
духовна сфера

12. Рівень «піраміди цивілізацій», який характеризує засоби праці, джерела енергії, технології, форми організації виробництва:
соціально-політичний устрій
економічний спосіб виробництва
технологічний спосіб виробництва
духовна сфера

13. Рівень «піраміди цивілізацій», який характеризує форми власності, способи розподілу виробленої продукції, динаміку структури виробництва, форми і методи управління економічною діяльністю:
соціально-політичний устрій
економічний спосіб виробництва
технологічний спосіб виробництва
духовна сфера

14. В структурі «піраміди цивілізацій» культура, наука, освіта, релігія, етика та естетика формують:
духовну сферу
етичну сферу
філософську сферу
моральну сферу

15. Історично територія Месопотамії сформована долинами рік:
Інд і Ганг
Янцзи і Хуанхе
Тигр і Євфрат
Йордан і Хасбані

16. Економічна основа господарства Месопотамії та Стародавнього Єгипту:

скотарство
морська торгівля
річкова торгівля
іригаційне землеробство

17. Найбільша з-поміж єгипетських пірамід:
піраміда Снорфу
піраміда Хафрена
піраміда Джосера
піраміда Хеопса

18. До характерних рис східної деспотії не відносять:
обожнення особи правителя
розгалужений бюрократичний апарат
відсутність особистих прав і свобод
домінування олігархічних кланів

19. Священні тексти індуїзму, складені в 2-1 тис. до н.е. в Стародавній Індії:
Варни
Касти
Канони
Веди

20. Для традиційного індійського суспільства характерний поділ на:
3 варни
4 варни
5 варн
6 варн

21. Буддистський храм:
тофет
пагода
кенаса
базиліка

22. Релігійно-філософське вчення, засновником якого вважається проповідник Вардгамана, згідно з яким до тих пір, поки душа «засмічена» тонкою матерією, вона, за законами карми, повинна постійно мандрувати, набуваючи нового існування, і лише звільнившись від матерії шляхом правильного пізнання й аскетизму, досягає спасіння:
джайнізм
ведизм
брахманізм
індуїзм

23. Ендогамна спадкова замкнута група людей, які пов'язані традиційними професіями і займають певне місце в соціальній ієрархії:
каста
варна
корпорація
клан

24. В якому регіоні проходив процес формування і становлення китайського етносу?
Тибет
пустеля Гобі
середня течія р. Хуанхе
узбережжя Тихого океану

25. До чотирьох головних винаходів Стародавнього Китаю не відносять:
папір
плуг
порох
компас

26. До ареалу поширення цивілізації Трипілля-Кукутені не відносять території сучасної держави:

Україна
Румунія
Республіка Молдова
Республіка Польща

27. За характером господарського життя цивілізація Трипілля-Кукутені була:
скотарською
землеробською
торгівельною
промисловою

28. Визначальний географічний фактор розвитку Давньогрецької цивілізації:
рівнинний ландшафт
сприятливі повітряні потоки
помірний клімат
виходи до моря

29. Назвіть положення, яке не відповідає принципам афінської демократії:
рівні права усіх громадян визначати політику
загальне рівне голосування для громадян і право бути обраним
рівність усіх громадян перед законом
рівний доступ усіх громадян до матеріальних благ

30. В житті давньогрецького суспільства на першому плані знаходився:
принцип доцільності
принцип професіоналізму
принцип рівності
принцип змагальності

31. Височинна та укріплена частина давньогрецького міста:
акрополь
некрополь
пропілеї
поліс

32. Античні давньоримські автори Публій Корнелій Тацит та Тит Лівій найбільший внесок зробили у розвиток:
географії
медицини
історії
астрономії

33. Антична споруда для різних масових видовищ у вигляді овальної арени, навколо якої уступами розташовувалися місця для глядачів:
амфітетр
базиліка
акведук
форум

34. Принципова особливість європейської середньовічної цивілізації:
визначальна роль християнської релігії і церкви у всіх галузях суспільного і культурного життя
домінування міст в економічному житті
формування засад громадянського суспільства
перманентна боротьба олігархічних кланів

35. Середньовічне європейське суспільство поділялося на:
2 стани
3 стани
4 стани
5 станів

36. До характерних рис світогляду людини Середньовіччя не належить:
одержимість усвідомленням своєї гріховності
безапеляційна віра в людський інтелект

загальний страх перед смертю і Страшним судом
символізм мислення

37. «Чорна смерть», яка мала місце в Азії та Європі в 1346–1353 рр., була:
пандемією віспи
пандемією туберкульозу
пандемією дизентерії
пандемією чуми

38. До характерних рис європейського середньовічного міста не належить:
існування міської площі як центру суспільного життя
наявність зовнішніх оборонних мурів
відсутність каналізації
чітке планування вулиць

39. Церковно-релігійний та суспільно-політичний рух в країнах Західної та Центральної Європи у XVI столітті, першочергово спрямований на повернення до біблійних першоджерел християнства, а згодом – на боротьбу проти католицької церкви і папської влади:
Протестантизм
Реформація
Абсолютизм
Контрреформація

40. Реформаційний рух у Європі був започаткований виступом:
Джона Вікліфа
Томаса Мюнцера
Мартіна Лютера
Жана Кальвіна

41. «Столицею Відродження» сучасники називали італійське місто:
Мілан
Флоренція
Венеція
Рим

42. Картина «Сикстинська Мадонна» вважається найвидатнішим шедевром:
Мікеланджело Буонарроті
Рафаеля Санті
Леонардо да Вінчі
Донателло

43. Італійський поет доби Відродження, «батько італійської літератури», автор поеми «Божественна Комедія»:
Данте Аліг'єрі
Джованні Боккаччо
Франческо Петрарка
Торквато Тассо

44. Система ідей і поглядів на людину як на найбільшу соціальну цінність, створення умов для її повноцінного життя і фізичного та духовного розвитку:
маньєризм
гуманізм
романтизм
теоцентризм

45. Перша в історії успішна кругосвітня подорож (1519–1522 рр.) була здійснена під керівництвом:
Дієго Веласкеса
Ернана Кортеса
Фернана Магеллана
Джеймса Кука

46. До наслідків Великих географічних відкриттів не відносять:
зміну напрямку основних торгівельних шляхів
створення перших колоніальних держав

формування гуманістичних ідеалів
знецінення срібла та золота

47. Сукупність правових, морально-етичних і релігійних норм ісламу:
Хадис
Шаріат
Іджтихад
Мазхаб

48. Корінне якісне перетворення продуктивних сил, що почалося в середині XX століття, корінна перебудова технічних основ матеріального виробництва на основі перетворення науки в провідний чинник виробництва, в результаті якого відбулася трансформація індустріального суспільства у постіндустріальне:
промисловий переворот
промислова революція
науково-технічна революція
інформаційна революція

49. Штаб-квартира Європейського Союзу знаходиться у:
Франкфурті-на-Майні
Люксембурзі
Брюсселі
Страсбурзі

50. Процес всесвітньої економічної, політичної та культурної інтеграції та уніфікації, основними наслідками якого є міжнародний поділ праці, міграція в масштабах усієї планети капіталу, людських та виробничих ресурсів, стандартизація законодавства, економічних та технічних процесів, а також зближення культур різних країн:
інформатизація
диверсифікація
науково-технічна революція
глобалізація

8. Список рекомендованої літератури.

1. Балух В.О. Історія античної цивілізації : У 3-х т. / В.О. Балух. – Т. 1 : Стародавня Греція. – Чернівці : ТОВ «Вид-во «Наші книги», 2007. – 656 с.
2. Балух В.О. Історія античної цивілізації : У 3-х т. / В.О. Балух. – Т. 2 : Стародавній Рим. – Чернівці : ТОВ «Вид-во «Наші книги», 2008. – 848 с.
3. Бэшем А. Цивилизация Древней Индии / А. Бэшем. – Екатеринбург : У-Фактория, Харвест, 2006. – 496 с.
4. Вейс Г. История цивилизации: архитектура, вооружение, одежда, утварь : Иллюстрированная энциклопедия в 3-х т. / Г. Вейс. – Т. 1.: Классическая древность (до IV в.). – М. : Изд-во ЭКСМО-Пресс, 1998. – 752 с.
5. Вейс Г. История цивилизации: архитектура, вооружение, одежда, утварь : Иллюстрированная энциклопедия в 3-х т. / Г. Вейс. – Т. 2.: «Темные века» и Средневековье (IV–XIV вв.). – М. : Изд-во ЭКСМО-Пресс, 1998. – 600 с.
6. Вейс Г. История цивилизации: архитектура, вооружение, одежда, утварь / Г. Вейс. – Т. 3.: Новое время (XIV–XIXвв.). – М. : Изд-во ЭКСМО-Пресс, 2000. – 768 с.
7. Газін В.П. Новітня історія країн Європи та Америки 1918-1945 рр. : Підручник для вузів / В.П. Газін, С.А. Копилов. – 2-ге вид., доп., перероб . – К. : Видавничий Дім «Слово», 2003 . – 472 с.
8. Газін В.П. Новітня історія країн Європи та Америки (1945–2002 роки) : Навч. посіб. для студ. іст. спец. вищ. навч. закл. / В.П. Газін, С.А. Копилов ; ред. А.О. Копилов. – К. : Либідь, 2004. – 622 с.
9. Гласснер Ж.-Ж. Месопотамия / Ж.-Ж. Гласснер. – М. : Вече, 2012. – 448 с.
10. Дейвіс Н. Європа. Історія / Н. Дейвіс ; пер. з англ. П. Таращук, О. Коваленко. – К. : Основи, 2008. – 1464 с.
11. Енциклопедія Трипільської цивілізації : В 2-х т. / Гол ред. М.Ю. Відейко ; Міністерство культури і мистецтв України; Державне підприємство Книжкова палата України ім. Івана Федорова; Національна комісія України у справах ЮНЕСКО; Корпорація «Індустріальна спілка Донбасу»; ЗАТ «Петроімпекс». – Т. 1. – Кн. 1. – К., 2004. – 703 с.
12. Енциклопедія Трипільської цивілізації : В 2-х т. / Гол ред. М.Ю. Відейко ; Міністерство культури і мистецтв України; Державне підприємство Книжкова палата України ім. Івана Федорова; Національна комісія України у справах ЮНЕСКО; Корпорація «Індустріальна спілка Донбасу»; ЗАТ «Петроімпекс». – Т. 1. – Кн. 2. – К., 2004. – 320 с.

13. Енциклопедія Трипільської цивілізації : В 2-х т. / Гол ред. М.Ю. Відейко ; Міністерство культури і мистецтв України; Державне підприємство Книжкова палата України ім. Івана Федорова; Національна комісія України у справах ЮНЕСКО; Корпорація «Індустріальна спілка Донбасу»; ЗАТ «Петроімпекс». – Т. 2. – К., 2004. – 655 с.
14. История древнего мира / Под ред. И.М. Дьяконова, В.Д. Нероновой, И.С. Свенцицкой ; изд. 3-е, исправл. и доп. – Кн. 2: Расцвет древних обществ. – М. : Наука, 1989. – 572 с.
15. История древнего мира / Под ред. И.М. Дьяконова, В. Д. Нероновой, И.С. Свенцицкой ; изд. 3-е, исправл. и доп. – К. 3: Упадок древних обществ. – М. : Наука, 1989. – 407 с.
16. Іваницька О.П. Новітня історія країн Європи та Америки (1945–2002) : Навчальний посібник / О.П. Іваницька. – Вінниця : Фоліант, 2003. – 560 с.
17. Крижанівський О.П. Історія Стародавнього Сходу : Підручник / О.П. Крижанівський ; 4-те вид., стереотип. – К. : Либідь, 2009. – 592 с.
18. Кузык Б.Н. Цивилизации: теория, история, диалог, будущее : В 2 т. – Т.1: Теория и история цивилизаций / Б.Н. Кузык, Ю.В. Яковец. – М. : Институт экономических стратегий, 2006. – 768 с.
19. Лукин В.М. Очерк теории цивилизации : Учебн. пособие / В.М. Лукин. – СПб. : Изд-во С.-Петерб. ун-та, 2006. – 184 с.
20. Мицик В.Ф. За законом світового ладу: Трипільська цивілізація і світогляд українського народу / В.Ф. Мицик. – К. : МАУП, 2007. – 328 с.
21. Павленко Ю.В. Історія світової цивілізації: соціокультурний розвиток людства : Навч. посібник / Ю.В. Павленко ; відп. ред. та автор вст. слова С. Кримський ; 3-тє вид., стереотипне. – К. : Либідь, 2001. – 360 с.
22. Средневековая Европа глазами современников и историков. – Ч. 2. Европейский мир X–XV вв. ; серия «Всемирная история и культура глазами современников и историков». – М. : Интерпракс, 1995. – 384 с.
23. Средневековая Европа глазами современников и историков. – Ч. 3. Средневековый человек и его мир ; серия «Всемирная история и культура глазами современников и историков». – М. : Интерпракс, 1994. – 400 с.
24. Сурдель Д. Цивилизация классического ислама / Д. Сурдель, Ж. Сурдель ; пер. С фр. В. Бабинцева. – Екатеринбург : У-Фактория, 2006. – 544 с.

Кулінарне мистецтво
к.пед.н., доцент Польова Л.В.

1.Назва дисципліни.

Кулінарне мистецтво (кількість годин для самостійної роботи – 54 год.).

2.Мета самостійної роботи.

Оволодіння методикою створення кулінарної продукції.

3.Завдання самостійної роботи.

Оволодіння методикою створення, оформлення та відпуску кулінарної продукції.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Як класифікуються технологічні процеси?
2. Дайте характеристику механічним технологічним процесам.
3. Дайте характеристику тепловим технологічним процесам, основні режими.
4. Що таке якість продукції, показники та методи оцінки якості?
5. Чим визначаються технологічні властивості сировини?
6. Від яких факторів залежить кількість відходів овочів?
7. Які шляхи зниження кількості відходів при механічній обробці?
8. За якими ознаками класифікують соуси?
9. Як розрізняють соуси за технологією приготування?
10. Як розрізняють соуси за консистенцією?
11. Які загусники використовують для створення основи соусу?
12. З якою метою пасерують борошно?
13. Як впливає борошняна пасеровка на якість основи соусів?
14. В якому вигляді знаходиться гарнір у соусах основних і похідних?
15. Які соуси готуються без борошна?
16. Які сучасні тенденції використання соусів у дизайні страв?
17. Загальні правила варіння овочів.
18. Загальні правила смажіння овочів.
19. Загальні правила тушкування овочів.
20. Загальні правила варіння крупів і бобових. Назвати причину утворення світло-коричневої кірочки на поверхні об смаження овочів.
21. З якою метою у скляр вводять збиті білки?
22. Вимоги до якості страв із овочів та грибів. Терміни зберігання.
23. Термін зберігання страв із круп і бобових.
24. Яким є процес утворення тіста?
25. Мета вистоювання тіста прісного після замішування.
26. Чим обумовлене збільшення маси напівфабрикатів хінону і лазаньї після варіння?
27. В якому випадку використовується опара для приготування дріжджового тіста?
28. Які ознаки характеризують кінець процесу замішування дріжджового тіста?
29. Яка потреба в перемішуванні дріжджового тіста під час бродіння?
30. Як впливає здоба на процес бродіння дріжджового здобного тіста?
31. Чому тісто бродить?
32. Як визначається готовність тіста для розроблювання?
33. Які фізико-хімічні процеси відбуваються у напівфабрикатах під час теплової обробки, їх роль у формуванні якості готових виробів.
34. Чому при випіканні виробів на їх поверхні утворюється кірочка?
35. Чому для приготування страв із кисломолочного сиру його рекомендується протирати крізь сито?
36. Чому маса пудингу розріджується при запіканні, а при охолодженні – загущується ущільнюється?
37. На які показники якості впливає додавання збитих яєчних білків до маси пудингу? Чому?
38. З якими наповнювачами можна приготувати сирники?
39. Чим відрізняється пудинг від запіканки?
40. Яких санітарних вимог потрібно дотримуватись при обробці яєць?
41. Як підготувати до теплової кулінарної обробки яйця, яєчний порошок?
42. Класифікація страв із яєць?
43. Назвіть асортимент варених страв із яєць. Особливості їх приготування?
44. Асортимент і особливості технології приготування смажених став із яєць.
45. Надайте діагностику технологічних процесів виробництва варених страв із яєць, правила їх подачі.
46. Асортимент і особливості технології приготування смажених страв із яєць.
47. Які різновиди омлетів Ви знаєте?
48. Як впливає кулінарна обробка на якість страв, харчову цінність і засвоєння білків?

49. Вимоги до якості страв із сиру, яєць і яєчних продуктів.
50. Чому порційні напівфабрикати із м’яса надрізаються поперек волокон?
51. Які частини туші яловичини, телятини, свинини, баранини використовуються для смаження?
52. Які способи визначення готовності м’ясних продуктів при тепловій обробці вам відомі?
53. Чому м’ясо під час варіння повинно бути повністю покрите рідиною?
54. З якою метою при припусканні натуральних котлет додається кислота або кислі продукти?
55. Чому маса м’яса під час варіння зменшується?
56. Яких правил слід дотримуватись при варінні м’яса?
57. Чому зайва теплова обробка м’ясних напівфабрикатів призводить до ущільнення її консистенції? Як це впливає на її якість?
58. Правила смаження м’яса великими шматками.
59. Правила смаження м’яса порційними (натуральними й панірованими), дрібними кусочками.
60. Технологія і правила подавання смажених страв.
61. Як подають страви з відварного м’яса?
62. Вимоги до якості смажених страв.
63. Терміни зберігання і реалізації готової продукції.
64. Коли необхідно додавати сіль і перець у воду під час варіння риби і припускання і чому?
65. Як можна використовувати ікру і молочко рибні?
66. Які способи розбирання риби рекомендовані при її варінні або припусканні?
67. Які соуси та гарніри подаються до вареної та припущеної риби?
68. З якою метою роблять надрізи на шкірі порційних кусків риби при припусканні.
69. Асортимент страв із відварної та припущеної риби. Правила їх подачі.
70. Якими способами розбирається риба для смаження основним способом і у фритюрі?
71. З якою метою порційні куски осетрових риб перед смаженням ошпарюють?
72. Які гарніри та соуси рекомендуються до смаженої риби?
73. Чому після смаження основним способом рибу готують у пароконвектоматі?
74. Яка температура повинна бути в товщині готової риби?
75. З якою метою роблять надрізи на напівфабрикаті риби перед її смаженням?
76. Яке значення десертних страв у харчуванні людини?
77. Чому перед збиванням яєчних білків їх треба охолодити?
78. Чому не можна кип’ятити замочений желатин?
79. Чому яєчно-молочну суміш нагрівають тільки до температури 70-80 C^o?
80. Поясніть процес набухання желатину в холодній воді, збільшення його об’єму.
81. Чим відрізняється технологія приготування желе і мусу, мусу і самбуку?
82. Які технологічні прийоми використовують для надання кремам потрібної консистенції?
83. Які прийоми використовують для збереження вітамінів при приготуванні десертних страв з використанням фрутів?
84. Якими є вимоги щодо оформлення десертних страв?
85. Яку роль відіграють холодні страви та закуски у харчуванні людини?
86. Які технологічні та санітарно-гігієнічні вимоги висуваються до виготовлення холодних страв і закусок?
87. Яка температура подачі холодних та гарячих закусок?
88. Які правила подачі і оформлення салатів?
89. У чому особливості подачі салату-коктелю?
90. Які холодні страви і закуски можна приготувати з оселедця?

5.Індивідуальні завдання.

1.Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на перші страву.
2. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему холодний суп.
3. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на солодкий суп.
4. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на холодну мясну страву.
5. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на холодну рибну страву.
6. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на страви з морепродуктів.
7. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на закуски.
8. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на другу страву.
9. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на страву із птиці.
10. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на страву із кролика.
11. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на страви із пернатої дичини.
12. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на страву із кролика.
13. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на страви і вироби з борошна.
14. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на страви із круп, бобових і макаронних виробів.
15. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на солодкі страви і напої.
16. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему приготування соусів.

17. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на страву з продукції яєць.
18. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на страву з сиру.
19. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на заморожені солодкі страви .
20. Зробити слайд-шоу майстер-класу, технологічну карту і схему на желеподібні солодкі страви.

6.Програмові вимоги до екзаменів.

1. Кулінарне мистецтво: історичні аспекти розвитку.
2. Історія української кулінарії.
3. Діяльність Всесвітньої Асоціації Кулінарних Союзів (WACS).
4. Список членів WACS.
5. Члени Асоціації.
6. Права та обов'язки членів.
7. Правління ВАКС.
8. Виконавчий комітет.
9. Кулінарний комітет.
10. Діяльність Асоціації кулінарів України (АКУ).
11. Членство в асоціації кулінарів України.
12. Структура Асоціації.
13. Статут Асоціації.
14. Членство в Асоціації.
15. Права і обов'язки членів Асоціації.
16. Правовий статус Асоціації.
17. Класифікація конкурсів.
18. Вимоги до кулінарних змагань.
19. Національні змагання.
20. Молодіжні командні змагання.
21. Регіональні змагання.
22. Індивідуальні змагання.
23. Критерії оцінювання змагань.
24. Правила міжнародних змагань.
25. Кулінарний салон.
26. Оформлення кулінарної продукції, критерії оцінювання.
27. Класи змагань.
28. Дорослі командні змагання.
29. Змагання команд юніорів.
30. Дорослі індивідуальні змагання АРТ-КЛАСУ.
31. Індивідуальні юніорські змагання АРТ-КЛАСУ.
32. Практичний клас.
33. Змагання за класом «Їжа в літаку».
34. .Правила чемпіонату України з кулінарії.
35. Правила молодіжного чемпіонату України з кулінарії.
36. Завдання учасникам змагань «Арт-класу».
37. Естетичні вимоги до оформлення кулінарних та кондитерських виробів.
38. Гармонійність всіх компонентів оформлення.
39. Доцільність, відповідність і якість обробки.
40. Прикраси страв: основні правила

7. Тести.

1.Слово «кулінарія» означає ?

а) приготування їжі
б) харчові продукти
в) оформлення страв
г) кухарська справа

2. Англійці та іспанці вперше скуштували привезені з-за океану кукурудзу, квасолю, соняшник і томати в?

а) XI столітті
б) X столітті
в) VI столітті
г) XVI столітті

3. Найважливішим продуктом, що змінив і збагатив кухню XVI столітті європейців була?

а) кукурудза
б) томати

в) квасоля
г) картопля

4. Французи Ансельм Саварен та Антуан Карем?
а) привезені з-за океану кукурудзу
б) ввели слово кулінарія
в) привезені з-за океану картоплю
г) ввели строгі пропорції, встановили певну послідовність у подачі страв та сервіруванні столу

5. Кулінарну книгу «Поваренные записки» написав?
а) К. Авдєєва
б) Ансельм Саварен
в) Антуан Карем
г) С. Друковцева

6. Засновником російської наукової кулінарії слід вважати
а) Антуан Карем
б) К. Авдєєва
в) С. Друковцева
г) Д. В. Каншина

7. У гірських районах Карпат переважають страви ?
а) з пшеничного борошна
б) із картоплі
в) із овочів
г) із кукурудзяного борошна

8. WACS?
а) всесвітня політична асоціація
б) всесвітня організація кухарів-юніорів
в) всесвітня організація чемпіонатів з кулінарії
г) всесвітня мережа кулінарних асоціацій

9. WACS була заснована?
а) в Росії
б) в Англії
в) в Канаді
г) в Парижі

10. Асоціація кулінарів України було створено?
а) 1981 р.
б) 1964 р.
в) 1985 р.
г) 1997 р.

11. Першим президентом асоціації кулінарів України став?
а) Кутепова Р.
б) М.І. Пересічний
в) Кандалей О.
г) Мазаракі А.

12. Кулінарні змагання діляться на типи?
а) 4
б) 3
в) 2
г) 6

13. Континентальний конкурс складається з учасників?
а) 6
б) 5
в) 4
г) 3

14. Мета фестивалю?

а) пропаганда нових досягнень в кулінарії
б) виявити і заохотити кращих
в) пропаганда новітніх технологій
г) відродження народних традицій

15. Мета кулінарного салону?
а) відродження народних традицій
б) виявити кращих
в) заохотити кращих
г) пропаганда нових досягнень в кулінарії

16. На національних змаганнях холодних закусок подається?
а) 7
б) 5
в) 8
г) 6

17. На національних змаганнях десертна страва подається на?
а) 7
б) 5
в) 8
г) 6

18. Молодіжні команди віком до?
а) 21 рік
б) 24 роки
в) 23 років
г) 25 років

19. В індивідуальних міжнародних змаганнях святкова страва подається на?
а) 4
б) 5
в) 2
г) 8

20. Учасники змагань за принципом «чорний ящик» мають на приготування страви?
а) 1
б) 3
в) 2
г) 4

21. На молодіжному чемпіонаті України з кулінарії в індивідуальних завданнях надають?
а) 1 год.
б) 3 год.
в) 2 год.
г) 1,5 год

22. На молодіжному чемпіонаті України з кулінарії в індивідуальних завданнях готують торт масою?
а) 600 гр.
б) 800 гр.
в) 2 кг
г) 1 кг

23. Мистецтво кулінарії – це ?
а) оформлення страв
б) кухарська справа
в) кухонна справа
г) мистецтво приготування здорової і смачної страви.

24. В 18-19 ст. придворними кухарями аристократичних домів видавалось багато кулінарних книг в ?
а) Англії
б) Росії

в) Швеції
г) Франції

25. Давній Греції письменників, що присвятили кулінарному мистецтву сторінки своїх книг налічувалось близько ?
а) 10
б) 5
в) 20
г) 50

26. Найважливішим продуктом, що змінив і збагатив кухню XVI столітті європейців була?
а) кукурудза
б) томати
в) квасоля
г) картопля

27. Французи Ансельм Саварен та Антуан Карем?
а) привезені з-за океану кукурудзу
б) ввели слово кулінарія
в) привезені з-за океану картоплю
г) ввели строгі пропорції, встановили певну послідовність у подачі страв та сервіруванні столу

28. Кулінарна книга «Поваренные записки» вийшла в?
а) 1912 р. в Росії
б) 1881р. в Англії
в) 1891 р. в Франції
г) 1779 р. в Росії

29. Кулінарну книгу «Поваренные записки» написав?
а) К. Авдєєва
б) Ансельм Саварен
в) Антуан Карем
г) С. Друковцева

30. К. Авдєєва написала книгу?
а) «Поваренные записки»
б) «Словарь поваренный»
в) «Энциклопедия питания»
г) «Ручная книга русской опытной хозяйки»

8. Список рекомендованої літератури

1. ДСТУ ISO 9000–2001. Системи управління якістю. Основні положення та словник [Текст]. – на заміну ДСТУ 3230-95; чинний від 2001–10–01. – Київ: Держстандарт України, 2001. – 33 с.
2. Антонова, Р. П. Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова Р. П. – М.: Издательство: ПрофиКС, 2007. – 136 с.
3. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебник / В.И. Богушев, Е.И. Богушев. – М.: Издательский центр, ИКІД МарТ, МарТ, 2004. – 320 с.
4. Введение в технологии продуктов питания : Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О.М. Аношина О. М. – М.: Изд.: Колос, КОЛОСС, 2007. – 248 с.
5. Введение в технологии продуктов питания: Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О.М. Аношина. – М.: Издательство Колос, 2007. – 248 с.
6. Дуденко, Н.В. Фізіологія харчування / Н.В. Дуденко, Л.Ф.Павлоцька. – Харків.: НВФ «Студцентр», 1999. – 392 с.
7. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2008. – 64 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для закладів громад. харчування всіх форм власності / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
9. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств: учеб.пособие для студентов вузов по специальностям направления «Пищевая инженерия» / О. М. Аношина[и др.]. – М.: КОЛОСС, ИЗДАТЕЛЬСТВО, 2007. – 183 с.
10. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник / Г. І. Шуміло. – Ужгород.: Госпрозрахунковий редакц.-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с.

Культура в готельно-ресторанній справі
к.пед.н. Загнибіда Р.П.

1. Назва дисципліни
Культура в готельно-ресторанній справі (кількість годин для самостійної роботи – 60 год.).

2. Мета самостійної роботи.
Сприяти задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: формування системи знань та вмінь про культурні та етичні особливості організації і ведення готельно-ресторанної справи..

3. Завдання самостійної роботи.
- Формувати у студентів знання та навики культури поведінки працівника готельно-ресторанної справи.
- Сприяти поступовому засвоєнню етико-культурних компонентів у готельно-ресторанному бізнесі.
- Ознайомити студентів з культурними та етичними особливостями організації та особливостями ведення готельно-ресторанної справи.

4. Запитання для самопідготовки.
1. Етико-культурні компоненти у готельно-ресторанному бізнесі.
2. Суть понять «мораль», «етика», «професійна етика».
3. Міжнародний і вітчизняний досвід розвитку культури готельно-ресторанного бізнесу.
4. Розвиток сфери сучасної етики бізнесу.
5. Форми впровадження етики бізнесу.
6. Етичні проблеми у міжнародному бізнесі й засоби їх регулювання.
7. Адміністративна етика. Основні компоненти адміністративної культури.
8. Поняття про корпоративну етику її основні види, форми, принципи впровадження.
9. Етичні норми та правила їх використання в управлінській діяльності.
10. Основні методи корпоративної культури.
11. Сучасні тенденції розвитку корпоративної культури готельно-ресторанного бізнесу.
12. Ставлення працівників до своїх обов'язків.
13. Культура ділового спілкування.
14. Ознаки високого рівня професіоналізму працівника готельно-ресторанного бізнесу.
15. Методи оцінки рівня культури фахівців готельно-ресторанного бізнесу.
16. Взаємовідносини з діловими партнерами: етичні та неетичні моделі поведінки.
17. Етика у відносинах з конкурентами.
18. Поняття етикету. Історії виникнення і розвитку етикету.
19. Функції етикету в організації та інтеграції ділової взаємодії.
20. Формування культури ділової взаємодії фахівців готельно-ресторанного бізнесу.
21. Особливості службового етикету.
22. Діловий етикет.
23. Етикет у міжнародних ділових стосунках.
24. Етикет ділових відносин.
25. Культура нарад і переговорів.
26. Правила використання електронних засобів зв'язку.
27. Ділові прийоми, їх підготовка та проведення.
28. Імідж фахівців готельно-ресторанного бізнесу.
29. Роль іміджу у діяльності працівників готельно-ресторанної справи.
30. Сучасні тенденції у формуванні іміджу.

5. Індивідуальні завдання.
1. Мораль як своєрідна форма людської свідомості.
2. Комунікативна природа ділового спілкування.
3. Етичні норми в Україні періоду XIX ст.
4. Зміна норм поведінки під впливом виробничих відносин у XX ст.
5. Необхідність використання прийомів і засобів, що дозволять переконати партнера під час переговорів.
6. Роль встановлення й розвитку взаємодії у процесі формування ділових стосунків.
7. Значення правил службового етикету для роботи з клієнтами.
8. Універсальний характер норм етикету.
9. Загальна характеристика системи невербальних засобів спілкування.
10. Основні етапи підготовки до індивідуальної бесіди.
11. Основні способи подолання емоційних бар'єрів у діловому спілкуванні.
12. Засоби подолання соціальних бар'єрів під час ділового спілкування.
13. Складові культури ділового спілкування.
14. Організаційна культура як шлях досягнення високого рівня професійної діяльності.

15. Моральні цінності як форма прояву моральних відносин у суспільстві.
16. Конфлікт між гуманістичною совістю й авторитарною.
17. Розкрити комунікативний аспект спілкування.
18. Розкрити інтерактивний аспект спілкування.
19. Розкрити перцептивний аспект спілкування.
20. Кооперація (співпраця) як вид взаємодії між людьми.
21. Конкуренція (суперництво) як вид взаємодії у процесі спілкування.
22. Розкрити на прикладі зміст поняття емпатії.
23. Вплив психологічних способів спілкування на досягнення мети.
24. Моральні основи поведінки підприємця.
25. Вплив етичних норм і правил на встановлення взаємодії у процесі спілкування.
26. Співпереживання – необхідна ознака неформального спілкування.
27. Емоційні бар'єри та їх подолання на шляху до взаєморозуміння.
28. Інтелектуальні бар'єри та їх подолання на шляху до взаєморозуміння.
29. Соціальні бар'єри та їх подолання на шляху до взаєморозуміння.
30. Загальна характеристика стратегій ведення переговорів.

6. Програмові вимоги до заліку.

1. Етико-культурні компоненти у готельно-ресторанному бізнесі.
2. 2. Основні методи корпоративної культури
3. Основні етапи підготовки та проведення зборів.
4. Етикет як сукупність правил поведінки.
5. Норми і правила службового етикету.
6. Авторитарний стиль лідерства.
7. Охарактеризувати демократичний стиль лідерства.
8. Особливості вербальних засобів спілкування.
9. Охарактеризувати бар'єри на шляху до взаєморозуміння.
10. Психологічна культура ділового спілкування.
11. Особливості спілкування між особистістю й групою.
12. Особливості міжособистісного спілкування.
13. Особливості міжгрупового спілкування.
14. Мотиваційний компонент процесу спільної діяльності.
15. Важливість змістовного компонента у процесі спільної діяльності.
16. Операційний компонент спільної діяльності і результативність праці.
17. Особливості діалогічного спілкування у процесі формування виробничих стосунків.
18. Вплив норм ділового спілкування на успішність бізнесу.
19. Культура ділового спілкування як частина культури людини загалом.
20. Згода як формальний рівень взаєморозуміння.
21. Осмислення як необхідний рівень координації дій у спільній діяльності.
22. Роль професійної етики у процесі досягнення мети.
23. Основні етапи проведення переговорів.
24. Поняття про культуру мовлення.
25. Вплив невербальних засобів спілкування на ділові стосунки.
26. Спілкування як обмін інформацією.
27. Форми впровадження етики бізнесу
28. Корпоративна культура: основні компоненти, правила та методи впровадження.
29. Етичні проблеми у міжнародному бізнесі й засоби їх регулювання.
30. Формування культури ділової взаємодії фахівців готельно-ресторанного бізнесу.

7. Тести.

1. Етика – це …

а) правила поведінки;
б) система знань про добро та зло;
в) наука про добро;
г) поведінка споживачів на ринках товарів і послуг.

2. Етикет – це …

а) сукупність правил поведінки;
б) форма звертання;
в) поняття про культуру мовлення;
г) сукупність правил поведінки, які регулюють зовнішні прояви людських стосунків.

3. Назва Декларації Ко:

а) «Основи етики»;

б) «Принципи бізнесу»;
в) «Етика праці»
г) «Етика бізнесу».

4. Етика ділових відносин – це…
а) моральні принципи ділового спілкування;
б) знання про моральні аспекти ділових стосунків;
в) сукупність правил поведінки;
г) рекомендації для успішного вирішення ділових проблем.

5. Етика ділових відносин є складовою:
а) менеджменту організації;
б) психології управління;
в) етики ділового спілкуванн;
г) маркетингу стосунків.

6. Діловий етикет – це …
а) форма ділового звертання та представлення;
б) сукупність правил поведінки, які регулюють зовнішні прояви людських стосунків;
в) норми, які регулюють стиль роботи, поведінки та спілкування при вирішенні ділових проблем;
г) сукупність методів, що постійно використовуються в управлінні.

7. Діловий протокол – це …
а) правила, що регламентують порядок ділових зустрічей і переговорів та ділових стосунків в цілому;
б) правила оформлення документів;
в) сукупність правил, традицій, яких дотримуються в міжнародних стосунках;
г)) моральні принципи ділового спілкування.

8. На думку А. Моріти, найвище завдання японського менеджера полягає в необхідності…
а) бути професіоналом в сфері виробництва;
б) сформувати у працівників ставлення до корпорації як до рідної сім'ї;
в) набуття навичок стратегічного планування;
г) правила поведінки, які регулюють зовнішні прояви людських стосунків.

9. Встановлення дострокових, конструктивних взаємин, це завдання…
а) торговельного маркетингу;
б) відділу стимулювання збуту;
в) маркетингу стосунків;
г) правильні відповіді а) і б).

10. За оцінками американських спеціалістів причиною поразок у бізнесі є неправильна взаємодія з клієнтами:
а) у 60 % випадків;
б) у 20 % випадків;
в) у 50% випадків;
г) у 40 % випадків.

11. При спілкуванні втрачається інформації:
а) приблизно 10 %;
б) приблизно 30 %;
в) приблизно 50 %;
г) приблизно 40 %.

12. Вислів «Говори, аби я міг тебе пізнати» належить:
а) Платону;
б) Арістотелю;
в) Сократу.
г) Моріту.

13. Золоте правило моральності:
а) десять заповідей Ісуса;
б) поводься стосовно інших людей так, як ти хотів би, щоб вони поводилися стосовно тебе;
в) вчиняй так, щоб максима твоєї волі одночасно мала силу принципу загального законодавства;
г) осмислення як необхідний рівень координації дій у спільній діяльності.

14. Яка з наведених трансакцій веде до конфлікту у ділових стосунках:
а) «батько – дитина»;
б) «дорослий – дорослий»;
в) «батько – батько».
г) « дитина – дорослий».

15. Стиль спілкування (керівництва), який формує відповідальність та ініціативність:
а) ліберальний;
б) демократичний;
в) авторитарний;
г) .диктаторський.

16. Стиль управління - це:
а) якості (властивості) працівника, які необхідні для управлінської діяльності;
б) сукупність методів, що постійно використовуються в управлінні;
в) установлений характер діяльності керівника;
г) методи впливу керівника на підлеглих.

17. Дуглас Мак-Грегор назвав положення про авторитарне керівництво:
а). «Теорією У»;
б) підходом з позицій особистих якостей;
в) «Теорією Х»;
г) Теорією «2».

18. Ліберальне керівництво базується на:
а) повній свободі у визначенні виробничих завдань;
б) повній свободі у визначенні своїх цілей і контролі своєї власної роботи;
в) повній свободі у визначенні форм оплати праці;
г) повній свободі у розподілі прибутків.

19. В основі керівництва організацією лежать такі основні категорії менеджменту:
а) лідерство і вплив;
б) лідерство, вплив, влада;
в) влада і лідерство;
г) вплив і влада.

20. Які конфлікти ведуть до прогресивних змін в організації?
а) конструктивні;
б) руйнівні;
в) деструктивні;
г) руйнівні і конструктивні.

21. Які конфлікти вважаються конструктивними?
а) ті, в яких конфліктуючі сторони контролюють свої дії;
б) ті, в яких конфліктуючі сторони логічно переконують одна одну;
в) ті, в яких конфліктуючі сторони не виходять за межі етичних норм і переконливих аргументів;
г) ті, в яких конфліктуючі сторони не виходять за межі етичних норм.

22. Основними етичними принципами ділового протоколу є (правильні відповіді):
а) ввічливість;
б) дотримання індивідуальних інтересів;
в) безкомпромісність;
г) тактовність.

23. Рівні моральної культури спілкування:
а) тактовність, ввічливість, гідність;
б) вербальний, невербальний;
в) ритуальний, маніпулятивний, гуманістичний;
г) авторитарний, демократичний.

24. Які існують історичні види культури?
а) національні, регіональні та професійні;
б) регіональні та професійні;

в) професійні;
г) регіональні.

25. Які культурологічні концепції (теорії) розрізняють ?
а) теорія Дж.Рокича і Д.Мердока;
б) концепція Ліндзі та Дж. Рокича;
в) теорії Дж.Рокича, концепції Оллпорта, Вернена, Лінзі та Д. Мердока;
г) теорія Д. Мердока та Оллпорта.

26. В якому випадку конфлікт стає деструктивним?
а) тоді, коли сторони використовують неетичні методи боротьби;
б) тоді, коли сторони не бажають враховувати взаємні інтереси;
в) тоді, коли одна сторона принижує гідність іншої;
г) тоді, коли сторони хочуть отримати якусь вигоду.

27. Коли переважно виникають внутрішньоособистістні конфлікти?
а) тоді, коли один із працівників має конфліктні риси характер;.
б) тоді, коли всі працівники мають конфліктні риси характеру;
в) тоді, коли до однієї людини пред'являються суперечливі вимоги;
г) тоді, коли окремі працівники мають холеричний характер.

28. Що слід розуміти під каналом у комунікаційному процесі?
а) збирач інформації;
б) відправник інформації;
в) засіб збирання інформації;
г) засіб передачі інформації.

29. Що слід розуміти під шумом у комунікаційному процесі?
а) те, що деформує зміст інформації;
б) те, що вносить помилки в деякі види інформації;
в) те, що вносить корективи в певні види інформації;
г) те, що заважає збирати необхідну інформацію.

30. Які існують основні етапи обміну інформацією?
а) надходження ідеї та декодування інформації;
б) надходження ідеї, кодування і вибір каналу передачі, декодування інформації;
в) кодування та передача інформації;
г) кодування інформації.

31. Підґрунтям законної влади є:
а) право менеджера організовувати виконання певних завдань;
б) переконання підлеглого у праві менеджера давати розпорядження, які він зобов'язаний виконувати;
в) право менеджера давати певні вказівки підлеглим, щодо виконання окремих видів робіт;
г) право менеджера давати вказівки.

32. Влада - це:
а) здатність захищати себе від зовнішніх впливів;
б) можливість впливати на поведінку інших людей для досягнення цілей організації;
в) можливість втручатися в будь-який процес;
г) можливість слідкувати і втручатися в приватне життя підлеглих.

33. Влада, що базується на примусі, переважно застосовується:
а) в організаціях, де менеджери не визнають інших форм влади над підлеглими і вплив на підлеглих здійснюється переважно через страх;
б) в організаціях, де менеджери не володіють відповідними методами керівництва;
в) в організаціях, де менеджери не мають відповідних професійних якостей для керівництва;
г) в організаціях, де менеджери не знають своїх прав і обов'язків.

34. Які існують основні етапи обміну інформацією?
а) надходження ідеї та декодування інформації;
б) надходження ідеї, кодування і вибір каналу передачі, декодування інформації;
в) кодування та передача інформації;
г) кодування інформації.

35. Підґрунтям законної влади є:
а) право менеджера організовувати виконання певних завдань;
б) переконання підлеглого у праві менеджера давати розпорядження, які він зобов'язаний виконувати;
а) право менеджера давати певні вказівки підлеглим, щодо виконання окремих видів робіт;
б) право менеджера давати вказівки.

36. Які існують історичні види культури?
а) національні, регіональні та професійні;
б) регіональні та професійні;
в) професійні;
г) регіональні.

37. Коли переважно виникають конфлікти між особистістю і групою?
а) тоді, коли особистість не враховує інтереси групи;
б) тоді, коли особистість не враховує характер поведінки більшості групи;
в) тоді, коли особистість займає позицію, яка відрізняється від позиції групи;
г) тоді, коли особистість не враховує характер свого колеги.

38. Сукупність найдоцільніших правил поведінки там, де відбувається професійна діяльність – це:
а) етикет;
б) службовий етикет;
в) діловий етикет;
г) діловий протокол.

39. Професійний етикет -…:
а) встановлений порядок і норми взаємовідносин на службі, з керівництвом, у відносинах між колегами, партнерами, клієнтами;
б) норми, які регулюють стиль роботи, манеру поведінки і спілкування при вирішенні ділових проблем;
в) встановлений багаторічною практикою порядок і манери поведінки, а також ритуали форми безпосереднього спілкування;
г) офіційні та протокольні форми привітання та представлення .

40. Свідоме саморегулювання, навіювання самому собі уявлень, почуттів, емоцій -…:
а) навіювання;
б) наслідування;
в) психічне зараження;
г) самонавіювання.

41. Засоби ділового спілкування:
а) стратегічний, тактичний;
б) вербальний, невербальний;
в) діловий, службовий;
г) міжнародний, професійний, діловий.

42. За допомогою невербальних засобів передається інформації:
а) приблизно 30 %;
б) приблизно 60 %;
в) приблизно 80 %;
г) приблизно 10%.

43. Що характеризує реальну економічну культуру працівників апарату управління?
а) фактично досягнутий рівень загального розвитку працівників апарату управління;
б) фактичний рівень розвитку працівників апарату управління в галузі економіки;
в) певний, фактично досягнутий рівень розвитку працівників апарату управління в галузі економіки;
г) фактичний рівень розвитку спеціалістів підприємства.

44. Що характеризує еталонну економічну культуру працівників апарату управління ?
а) високий рівень розвитку працівників апарату управління в галузі економіки;
б) певний рівень розвитку працівників апарату управління в галузі економіки;
в) високий рівень розвитку спеціалістів підприємства;
г) найбільш високий, який можливо досягти на даному етапі, рівень розвитку апарату управління в галузі економіки.

45. До якої просторової зони організації простору при спілкуванні відноситься зона від 120 до 360 см:

а) особиста;
б) громадська;
в) соціальна;
г) міжнародна.

46. Переконання - це:
а) спосіб впливу, коли людина звертається до свідомості, почуттів і досвіду людини з тим, щоб сформувати у неї нові настанови;
б) психологічний вплив однієї людини на іншу або на групу людей, що передбачає некритичне сприйняття висловлених думок і волі;
в) особлива форма поведінки людей, що полягає у відтворенні нею дій інших осіб;
г) свідоме саморегулювання, навіювання самому собі уявлень, почуттів, емоцій.

47. Арістотель присвятив етиці праці (правильні відповіді):
а) «Нікомахова етика»;
б) «Евдемова етика»;
в) «Професійна етика»;
г) «Велика етика» .

48. Пізнавальна функція морально-професійного кодексу…
в) набір специфічних способів, методів праці;
г) реалізується у відображенні об'єктивних процесів суспільно-професійного поділу праці в конкретних історичних умовах;
д) забезпечує взаємозв'язок спеціалістів із суспільством;
е) даються уявлення про моральний ідеал професіонала, професійні обов'язок, честь, совість, справедливість та ін.

49. Сучасний фахівець готельно-ресторанної справи повинен мати такі ділові й моральні якості:
а) відданість фірмі (здатність берегти її репутацію, секрети тощо);
б) вирішувати конфлікти;
в) працелюбність;
г) висока репутація.

50. Особливості ділового спілкування:
а) незначущість кожного партнера;
б) наявність певного офіційного статусу об'єктів;
в) передбачуваність ділових контактів, які попередньо плануються, визначається їх мета, зміст і можливі наслідки;
г) конструктивність характеру взаємовідносин, їх спрямування на розв'язання конкретних завдань.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Балашова Є.А. Готельний бізнес. Як досягти бездоганного сервісу / Е.А. Балашова. – М.: ТОВ «Вершина». – 2005. – 176 с.
2. Виноградський М.Д. Управління персоналом.: навч.посібник / Виноградський М.Д., Виноградська А.М., Шкапова А.М. – К. : Центр учбової літератури, 2009. – 502 с.
3. Карнегі Д. Як виробити впевненість у собі і впливати на людей, виступаючи публічно / Д. Карнегі; [пер. з англ.]. – Рибінськ : ВАТ «Рибінський Будинок друку», 2007. – 205 с.
4. Лесько О.Й. Етика ділових відносин: навч. посібник / О.Й. Лесько, М.Д. Прищак, О.Б. Залюбівська, Г.Г. Рузакова. – Вінниця: ВНТУ, 2011. – 320 с.
5. Машир Н.П., Пасюк А.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчально-методичний посібник/ Н.П. Машир, А.П. Пасюк. – К.: Кондор-Видавництво, 2014. – 392 с.
6. Машир Н.П. Сучасний етикет та секрети гостинності. Навчальний посібник / Н.П. Машир. – К.: «Кондор», 2009. – 216 с.
7. Палеха Ю.І. Етика ділових відносин: навч. посібник / Ю.І. Палеха. – К. : Кондор, 2008. – 356 с.
8. Снітинський В.В. Діловий етикет у міжнародному бізнесі: Навчальний посібник/ В.В. Снітинський, Н.Б. Завальницька, О.О. Брух. – Львів: «Магнолія 2006», 2009. – 300 с.
9. Тимошенко Н. Л. Корпоративна культура: діловий етикет: Навч. посіб. / Н. Л. Тимошенко. – К. : Знання, 2006. – 391 с.
10. Уокер Дж.Р. Введення в гостинність / Дж.Р. Уокер. – М.: УНІТА-ДАНА. – 2002. – 607 с.
11. Федцов В.Г. Культура готельно-туристського сервісу. Ростов-на-Дону, «Фенікс». – 2008. – 231 с.
12. Чайка Г.Л. Культура ділового спілкування менеджера: навч. посібник / Чайка Г.Л. – К. : Знання, 2005. – 442 с.

Макроекономіка
к.е.н., доцент Мендела І.Я.

1. Назва дисципліни.

Макроекономіка (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Формування системи знань про механізми функціонування національної економіки на підставі сучасних макроекономічних теорій, обґрунтованих світовою і вітчизняною наукою, та досвіду макроекономічної практики.

3. Завдання самостійної роботи.

Адекватно оцінювати макроекономічну ситуацію в країні, аналізувати макроекономічні показники розвитку економіки, які становлять зовнішнє середовище діяльності господарських суб'єктів; визначати вплив макроекономічних показників на бюджет держави, рівень інфляції та рівень безробіття в ринковій економіці; порівнювати переваги та недоліки застосованих на практиці моделей рівноваги і регулювання економіки; давати оцінку і прогнозувати можливі наслідки макроекономічної політики держави.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Виробництво та розподіл національного доходу.
2. Інфляція: поняття, види, причини, наслідки. Методи боротьби з інфляцією.
3. Взаємозв'язок інфляції та безробіття. Рання та сучасна крива Філіпса.
4. Споживання та заощадження. Інструментарій аналізу. Чинники споживання та заощадження. Вибір активу заощадження.
5. Інвестиції, інвестиційна функція. Модель інвестицій.
6. Рівновага на товарних та фінансових ринках.
7. Фактичні та планові витрати. «Кейнсіанський хрест».
8. Сукупні видатки та ВВП. Коливання рівноважного обсягу випуску навколо потенційного рівня. Мультиплікатор видатків. Рецесійний та інфляційний розриви.
9. Пропозиція грошей. Депозитний мультиплікатор. Модель пропозиції грошей.
10. Попит на гроші. Класифікація попиту на гроші.
11. Механізм досягнення рівноваги на грошовому ринку.
12. Грошово-кредитна політика: цілі, види, функції та інструментарій. Предатний механізм грошово-кредитної політики.
13. Бюджетно-податкова політика. Види та ефективність.
14. Бюджетний дефіцит та управління державним боргом.
15. Управління зовнішнім боргом.
16. Зовнішня торгівля. ЇЇ чинники та показники.
17. Теорії міжнародної торгівлі.
18. Рівноважний рівень світових цін та вигоди зовнішньої торгівлі.
19. Зовнішня торгівля та розподіл доходів.
20. Інструменти зовнішньоторговельної політики:

5. Індивідуальні завдання.

1. Потреби й ресурси, національна економіка та економічна система.
2. Модель кругопотоку в макроекономіці.
3. Показники обсягу національного виробництва.
4. Виробництво національного доходу.
5. Функціональний та родинний розподіл національного доходу.
6. Споживання і заощадження.
7. Суть, фактори й типи економічного зростання.
8. Проблеми економічного зростання в різних країнах і Україні.
9. Гроші та їхні функції. Грошові системи.
10. Процентна ставка. Попит на гроші та пропозиція грошей.
11. Мультиплікатор видатків. Вплив зовнішньої торгівлі та державного сектора на рівноважний ВВП.
12. Економічна рівновага у довгостроковому періоді. Рецесійний та інфляційний розриви.
13. Сукупний попит. Крива сукупного попиту та її переміщення.
14. Сукупна пропозиція. Крива сукупної пропозиції та її переміщення.
15. Рівновага сукупних попиту та пропозиції. Застосування моделі AS-AD.
16. Моделі IS-LM для закритої економіки.
17. Втрати від безробіття та його причини.
18. Зайнятість і формування ринку праці в Україні.
19. Суть, види та соціально-економічні наслідки інфляції.
20. Методи боротьби з інфляцією.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Предмет та рівні макроекономічного аналізу.
2. Суб'єкти та об'єкти макроекономіки.
3. Модель кругообігу.
4. «Витоки» та «ін'єкції» в моделі кругообігу.
5. Поняття економічної моделі та її основні елементи.
6. Екзогенні та ендогенні змінні.
7. Основні типи макроекономічних моделей.
8. Основні функціональні залежності в макроекономіці.
9. Процес макроекономічного моделювання.
10. Функції макроекономіки.
11. Поняття ВВП та ВНП.
12. Виробничий метод, метод кінцевого використання (розрахунок ВВП за витратами) та розподільчий метод розрахунку ВВП (розрахунок ВВП за доходами).
13. Номінальний та реальний ВВП. Цінові індекси: Індекс Ласпейреса, індекс Пааше та індекс Фішера.
14. Індекс-дефлятор.
15. «Дефлювання» та «інфлювання» ВВП.
16. Функціональний та індивідуальний розподіл доходу. Крива Лоренца.
17. Фактори попиту та пропозиції ринку праці.
18. Безробіття.
19. Обчислення рівня безробіття.
20. «Повна зайнятість» та «природній» рівень безробіття.
21. Поняття потенційного та фактичного ВНП.
22. Економічна природа інфляції та її види.
23. Теоретичний аспект інфляції: інфляція попиту та інфляція витрат.
24. Вимірювання інфляції.
25. Зв'язок інфляції та безробіття: крива Філіпса в коротко- та довгостроковому періодах.
26. Сукупний попит та його елементи.
27. Цінові та нецінові фактори сукупного попиту.
28. Сукупна пропозиція та її фактори.
29. Сукупна пропозиція в коротко- та довгостроковому періодах.
30. Рівноважний обсяг національного продукту.
31. Споживання та доход після сплати податків.
32. Функція споживання.
33. Середня та гранична схильність до споживання.
34. Функція заощаджень.
35. Середня та гранична схильність до заощаджень.
36. Інвестиційний попит та його фактори.
37. Сукупні витрати.
38. Інвестиційна функція, рівновага на товарних та фінансових ринках.
39. Ефект мультиплікатора автономних витрат.
40. Рецесійний та інфляційний розриви в економіці.
41. Поняття бюджетно-податкової політики.
42. Види та ефективність бюджетно-податкової політики.
43. Недискреційна фіскальна політика: політика «вбудованих стабілізаторів».
44. Дефіцит державного бюджету і джерела його фінансування.
45. Державний борг.
46. Ліквідність активів, грошові агрегати.
47. Поняття грошово-кредитної (монетарної) політики.
48. Вигоди від зовнішньої торгівлі.
49. Поняття торгівельної політики та її види.
50. Імпортне та експортне мито.

7. Тести.

1. Яке твердження неправильне:

А) платежі фірм домогосподарствам за ресурси називаються доходами;
Б) різницю між податковими надходженнями і трансферними платежами називають чистими податками;
В) поєднання в аналізі номінальних і реальних змінних називають класичною дихотомією;
Г) видатки на товари і послуги становлять виторг, або надходження, фірм від продажу товарів і послуг.

2. Що не є основним каналом зв'язку держави з іншими економічними суб'єктами:

А) державні видатки;
Б) податки;
В) державні закупівлі товарів і послуг;

Г) споживчі видатки.

3. Макроекономіка досліджує економічні процеси на рівні:
А) національної економіки;
Б) підприємства;
В) галузі виробництва;
Г) світового виробництва певного продукту.

4. Основним методом макроекономіки є:
А) спостереження;
Б) контрольований експеримент,
В) наукове абстрагування;
Г) статистичний аналіз.

5. Макроекономічні моделі будуються для:
А) точного відображення процесів, що відбуваються у національній економіці;
Б) виявлення принципових економічних зв'язків;
В) встановити загальновизнані теорії;
Г) визначення суми запасів на початок і кінець періоду.

6. Яке твердження неправильне:
А) дефілювання – це зменшення номінального ВВП до розмірів реального, коли дефлятор ВВП більший за одиницю;
Б) у базовому році номінальний і реальний ВВП дорівнюють один одному;
В) дефлятор ВВП – це відношення номінального ВВП до реального;
Г) темп зростання реального ВВП дорівнює темпові зростання номінального ВВП плюс значення дефлятора ВВП.

7. Якщо ВНП України перевищує ВВП, то:
А) реальний ВВП перевищує номінальний ВВП;
Б) Фактичний ВВП перевищує природний ВВП;
В) виробництво проміжних товарів і послуг перевищує виробництво кінцевих товарів і послуг;
Г) українські фактори виробництва створюють за кордоном більше доходу, ніж іноземні фактори виробництва в Україні.

8. Державні трансферні платежі – це:
А) виплати уряду домогосподарствам, не обумовлені їхньою участю у процесі виробництва;
Б) частина національного доходу;
В) видатки уряду на наймання працівників у державний сектор;
Г) вартість спожитого основного капіталу.

9. Що із переліченого не враховують при визначенні ВВП як суми доходів:
А) непрямі податки;
Б) заробітню плату;
В) рентові доходи;
Г) державні трансферні платежі.

10. ВВП як показник занижує обсяг національного виробництва, бо не враховує:
А) результатів економічної діяльності в тіньовому секторі економіки;
Б) тієї частини продукції, яка вироблена з допомогою ресурсів, що належать іноземцям;
В) державних закупівель товарів і послуг;
Г) збільшення запасів на кінець року.

11. Що не простежується у фазі спаду:
А) домогосподарства купують менше споживчих товарів;
Б) скорочуються інвестиційні видатки фірм на машини та устаткування;
В) спадає попит на робочу силу;
Г) зменшуються запаси товарів на складах.

12. Закон Оукена виражає кількісну залежність між:
А) зміною обсягу національного виробництва та зміною рівня безробіття;
Б) рівнем безробіття та темпами інфляції;
В) зміною обсягу національного виробництва та процентною ставкою;
Г) фактичним і природнім обсягами національного виробництва.

13. Екстерн альні теорії шукають основні причини економічних коливань у:
А) кількості грошей у обігу;
Б) важливих технічних нововведеннях;
В) обсягах сукупних видатків;
Г) сподіваннях економічних суб'єктів.

14. Недостатній сукупний попит спричиняє зростання якого виду безробіття:
А) фрикційного;
Б) циклічного;
В) структурного;
Г) природного.

15. Основними причинами негнучкості заробітної плати у розвинутій ринковій економіці є:
А) закон про мінімальну заробітну плату;
Б) недостатній сукупний попит;
В) діяльність державних установ;
Г) високі темпи збільшення населення.

16. Джерелом інфляції пропозиції є:
А) збільшення видатків на споживання;
Б) збільшення інвестиційних видатків;
В) зростання витрат на одиницю продукції;
Г) збільшення сукупних видатків.

17. Збільшення сукупних видатків індукує інфляцію, якщо національна економіка:
А) перебуває у фазі тривалого і глибокого спаду;
Б) функціонує за неповної зайнятості;
В) перебуває у стані повної зайнятості;
Г) зростання реальних процентних ставок.

18. Що не спричиняє інфляцію попиту:
А) монополізація окремих галузей національної економіки;
Б) надмірні державні видатки;
В) зростання чистого експорту;
Г) очікування щодо зростання цін у майбутньому.

19. Що не характеризує ранню криву Філіпса:
А) кожна країна стоїть перед проблемою вибору між двома лихами національної економіки – інфляцією та безробіттям;
Б) крива Філіпа переміщується під впливом збурень сукупного попиту і сукупної пропозиції;
В) для зниження темпів інфляції країна змушена терпіти вищий рівень безробіття;
Г) номінальна заробітна плата і безробіття.

20. Гіперінфляція починається тоді, коли:
А) населення і фірми витрачають надто багато грошей;
Б) фірми призначають вищі ціни на свої товари і послуги;
В) уряди змушені друкувати гроші для фінансування своїх видатків;
Г) дефіцити державного бюджету зменшуються.

21. Крива сукупного попиту відбиває відношення між:
А) рівнем цін і виробленим ВВП у реальному вираженні;
Б) рівнем цін та сукупними видатками на купівлю товарів і послуг;
В) рівнем цін, який визначають покупці, і рівнем цін, що задовольняє продавців;
Г) обсягами виробленого і спожитого ВВП.

22. Спадна траєкторія кривої сукупного попиту не зумовлена:
А) ефектом майна;
Б) ефектом доходу;
В) ефектом Кейнса;
Г) ефектом обмінного курсу.

23. Який із чинників переміщуватиме криву сукупного попиту вліво:
А) песимістичні оцінки людьми своїх майбутніх доходів;
Б) заходи стимулювальної монетарної політики;

В) підвищення темпів економічного зростання в інших країнах — торговельних партнерах даної країни;
Г) зростання реальної вартості фінансових активів та нерухомого майна.

24. Переміщення кривої сукупного попиту не може відображати:
А) підвищення цін і зростання реального ВВП одночасно;
Б) підвищення цін без зростання реального ВВП;
В) зростання реального ВВП без підвищення цін;
Г) підвищення цін і зниження реального ВВП одночасно.

25. Крива сукупної пропозиції виражає залежність між:
А) рівнем цін і споживанням реального ВВП;
Б) рівнем цін і виробленим реальним ВВП;
В) спожитим і виробленим реальним ВВП;
Г) рівнем цін та сукупними видатками на купівлю товарів та послуг.

26. Який чинник переміщуватиме криву довгострокової сукупної пропозиції вліво:
А) зростання кількості трудових ресурсів;
Б) підвищення мінімальної заробітної плати;
В) збільшення обсягу капіталу, яким володіє національна економіка;
Г) підвищення ефективності виробництва.

27. До цінових чинників, які визначають нахил кривої короткострокової сукупної пропозиції, не належи(а)ть:
А) залучення у виробництво додаткової робочої сили з нижчим рівнем кваліфікації;
Б) екологічні нормативи та санкції;
В) розширення збуту на віддалених ринках;
Г) додаткові витрати на підприємницьку діяльність.

28. Яке твердження неправильне:
А) для країн із низькими середніми темпами інфляції крива сукупної пропозиції у короткостроковому періоді є відносно положистою;
Б) монополізація ринків факторів виробництва може впливати на природний обсяг виробництва;
В) крутіша крива AS означає, що збільшення сукупного попиту в основному трансформується у зростання обсягу виробництва і слабо впливає на рівень цін;
Г) номінальні змінні впливають лише на криву короткострокової сукупної пропозиції, а природний рівень виробництва не змінюється.

29. Крива сукупного попиту у відкритій економіці переміщується вправо, якщо:
А) курс національної валюти знижується;
Б) рівень цін підвищується;
В) темпи економічного зростання у торговельних партнерах спадають;
Г) рівень цін знижується.

30. Яку обставину економісти не використовують для пояснення додатного нахилу кривої короткострокової сукупної пропозиції:
А) негнучкість номінальної заробітної плати;
Б) негнучкість цін;
В) недосконалу інформацію учасників ринкового процесу;
Г) хронічну інфляцію.

31. Гіпотеза життєвого циклу передбачає, що споживання функцією:
А) лише поточного використовуваного доходу;
Б) поточного використовуваного доходу і майбутнього доходу;
В) поточного використовуваного доходу і майна;
Г) поточного використовуваного доходу, майбутнього доходу і майна.

32. Дж. М. Кенс зазначав, що гранична схильність до споживання додаткового доходу є:
А) нуль;
Б) одиниця;
В) між нулем і одиницею;
Г) більша від одиниці.

33. Яке твердження щодо індексу споживчих цін та дефляторе ВВВ правильне:
А) ІЧЦ вимірює загальний рівень цін, а дефлятор ВВП – обсяг національного виробництва;

Б) дефлятор ВВП враховує враховує ціни імпортних товарів і послуг, а ІСЦ ніколи їх не враховує ;
В) ІЧЦ показує зміни рівня цін в базовому році, а дефлятор ВВП – в поточному;
Г) ІЧЦ обчислюють на підставі постійних ваг, а дефлятор ВВП – змінних.

34. Якщо використовуваний дохід у країні збільшується, то у довгостроковому періоді:
А) середні схильності до споживання і заощадження не зміняться ;
Б) середні схильності до споживання і заощадження збільшаться;
В) середні схильності до споживання і заощадження зменшаться;
Г) середня схильність до споживання збільшиться, а до заощадження зменшиться.

35. Якщо домогосподарства не витрачають весь свій дохід на споживання і вкладають невитрачену суму у банк, то можна сказати, що вони:
А) заощаджують та інвестують;
Б) заощаджують, але не інвестують;
В) інвестують, але не заощаджують;
Г) не заощаджують і не інвестують.

36. Яке твердження характеризує точку нульового заощадження:
А) величина заощаджень дорівнює обсягові інвестицій;
Б) величина заощаджень дорівнює обсягові споживання ;
В) гранична схильність до споживання дорівнює 1;
Г) величина доходу дорівнює обсягові споживання.

37. Що із переліченого не містить поняття «витікання»:
А) інвестиції;
Б) заощадження;
В) податки;
Г) імпорт.

38. Що не є компонентом сукупних видатків:
А) споживчі видатки домогосподарств;
Б) державні трансферні платежі;
В) інвестиційні видатки фірм;
Г) чистий експорт.

39. Національна економіка перебуває у рівновазі тоді, коли:
А) споживчі видатки мінус заощадження дорівнюють інвестиціям;
Б) заплановані споживчі видатки плюс інвестиції дорівнюють усім витіканням;
В) державний бюджет збалансований;
Г) сума інвестиційних видатків, державних закупівель товарів і послуг та чистого експорту дорівнює сумі заощаджень, чистих податків та імпорту.

40. За обсягу національного виробництва, що менший за рівноважний:
А) сукупні видатки менші, ніж реальний ВВП;
Б) інвестиції у запаси збільшуються;
В) процентна ставка знижується;
Г) домогосподарства заощаджують менше, ніж підприємства планують інвестувати.

41. Державна політика в галузі витрат і оподаткування називається:
А) монетарною політикою;
Б) політикою розподілу доходів;
В) політикою, заснованою на теорії економіки пропозиції;
Г) фіскальною політикою.

42. Важливою умовою збереження вартості грошей (курсу національної валюти) будь-якої країни є:
А) контроль уряду за емісією грошей;
Б) державний контроль цін;
В) забезпечення грошового обігу золотом або валютою;
Г) зростання швидкості обертання грошей.

43. Попит на гроші для угод залежить від:
А) відсоткової ставки комерційних банків;
Б) реального валового внутрішнього продукту;
В) кількості готівкових грошей поза банками;

Г) швидкості обертання грошей.

44. Емісія готівкових грошей – це:
А) продаж національним банком облігацій державної позики;
Б) одержання національним банком чергового траншу від МВФ;
В) випуск національним банком в обіг грошей у готівковій і безготівковій формах;
Г) кредитування національним банком комерційних банків країни.

45. Дефіцит державного боргу утворюється, якщо:
А) обсяг податкових надходжень зменшується;
Б) витрати держави зменшуються;
В) сума активів держави перевищує обсяги її зобов'язань;
Г) сума витрат держави перевищує обсяг податкових надходжень.

46. Однією з реальних проблем державного боргу є:
А) зростання частки заощаджень при всіх рівнях безподаткового доходу;
Б) зростання обсягів інвестицій;
В) відплив частини національного продукту за межі країни;
Г) зменшення трансферних платежів.

47. до яких економічних наслідків може призвести державний борг:
А) зниження рівня життя;
Б) збільшення сукупних національних витрат;
В) скорочення виробничих можливостей національної економіки;
Г) перерозподіл національного багатства між членами суспільства.

48. Державний борг – це сума попередніх:
А) дефіцитів бюджету;
Б) бюджетних надлишків за вирахуванням дефіцитів бюджету;
В) державних видатків;
Г) усі твердження неправильні.

49. Центральному банкові складно уповільнити темпи зростання грошової маси, якщо:
А) величина особистих заощаджень дуже значна;
Б) центральний банк не може зменшувати норму резервування;
В) комерційні банки володіють значними надлишковими резервами;
Г) курс національної валюти знижується.

50. Дефіцит державного бюджету може фінансуватися за рахунок:
А) прибутків ділових підприємств;
Б) доходів домогосподарств;
В) додаткової емісії грошей;
Г) золотовалютних резервів країни.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Базилевич В.Д. Макроекономіка: Підручник/ За ред. В.Д.Базилевича. – К.: Знання, 2004. – 851. –
2. Базілінська О.Я. Макроекономіка: навч. посіб. / О. Я. Базілінська. – К. : ЦУЛ, 2009. – 442 с.
3. Білецька Л.В. Економічна теорія: Політекономія. Мікроекономіка. Макроекономіка: Навчальний посібник/ Л.В. Білецька, В.І. Савич. – К.: ЦНЛ, 2009. – 652 с.
4. Будаговська С. Мікроекономіка і макроекономіка. Підручник./ С.Будаговська, О.Кілієвич, І.Лунін та ін. – К.: Основи, 2001. – 517 с.
5. Вініченко І.І. Макроекономіка. Навчальний посібник/ І.І.Вініченко, О.В.Гончаренко, Н.В.Дацій, С.О.Корецька. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 176 с.
6. Корецький М.Х. економічна теорія. Навчальний посібник/ М.Х.Корецький, О.І.Дацій, Г.М.Кульнєва та ін. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 256 с.
7. Кривцов О.С. Макроекономіка у запитаннях та відповідях: Навчальний посібник/ О.С.Кривцов, В.М.Бережний, В.М.Онегіна. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 200 с.: іл..
8. Кучерявенко І.А. Макроекономіка: Практикум / І.А.Кучерявенко. – К.: Вікар, 2008. – 239 с.
9. Мендела І.Я. Методичні рекомендації з дисципліни «Макроекономіка» для студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника Інституту туризму. – Івано-Франківськ, 2011. – 50 с.
10. Федоренко В.Г. Основи економічної теорії: Підручник / За науковою ред. проф. Федоренка В.Г., В.Г.Федоренко, Ю.М.Ніколенко, О.М.Діденко та ін. – К.: Алерта, 2005. – 511 с.

Маркетинг готельно-ресторанного господарства
к.пед.н., доцент Оришко С.П.

1. Назва дисципліни.

Маркетинг готельно-ресторанного господарства (кількість годин для самостійної роботи – 50 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Засвоєння студентами обсягу практичних знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; опанування ними теоретичних основ маркетингу готельного і ресторанного господарства, сучасних методик та галузевих вимог до проведення маркетингових досліджень, розробки стратегічного плану маркетингової діяльності закладів готельно-ресторанного господарства на базі вивчення законодавчих документів, нормативної, спеціальної, довідкової літератури та ресурсів всесвітньої інформаційної мережі.

3. Завдання самостійної роботи.

Формування у студентів певних знань та умінь при самостійному опрацюванні теоретичних та практичних питань. Засвоєння практичних механізмів проведення маркетингових досліджень, формування професійної компетентності.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Сутність маркетингу.
2. Еволюція маркетингу ГРГ.
3. Управлінські концепції маркетингу.
4. Принципи маркетингу.
5. Види маркетингу.
6. Маркетинг як філософія бізнесу.
7. Функції маркетингу ГРГ.
8. Маркетинг як вид підприємницької діяльності.
9. Маркетинг як функція управління готелем.
10. Концепції маркетингового управління ГРГ.
11. Принципи діяльності маркетингу готелями.
12. Маркетингове середовище ГРГ.
13. Елементи внутрішнього і зовнішнього середовища.
14. Маркетингове поняття ринку.
15. Ефективність сегментування та показники.
16. Маркетингові дослідження ринку ГРГ.
17. Життєвий цикл та конкурентоспроможність ГРГ.
18. Методи та моделі ціноутворення послуг гостинності.
19. Система організації маркетингової діяльності фірми.
20. Моделі організаційних структур готельних служб.
21. Маркетингова тактика в готелях.
22. Цільові сегменти тур ринку.
23. Маркетинговий план діяльності готельних закладів.
24. Маркетингові можливості готельних закладів.
25. Етапи маркетингового планування.

5. Індивідуальні завдання.

1. Ціноутворення на різних етапах життєвого циклу.
2. Цінові стратегії маркетингу.
3. Методи ціноутворення ГР послуг.
4. Збутова діяльність послуг гостинності.
5. Типи посередників при продажі послуг гостинності.
6. Канали розповсюдження послуг.
7. Маркетингові системи розподілу.
8. Оптова та роздрібна торгівля.
9. Варіанти визначення політики розподілу.
10. Маркетингові комунікації.
11. Класична модель здійснення маркетингових комунікацій.
12. Роль реклами в комунікаціях.
13. Характеристика етапів реклами.
14. Особливості «паблік рилейшнз».
15. Особливості прямого маркетингу.
16. Синтетичні маркетингові комунікації ГРГ,

17. Системи управління маркетингом.
18. Маркетингова інформаційна система.
19. Системи збору інформації (первинної, вторинної) .
20. Маркетингові дослідження.
21. Структурні елементи маркетингового дослідження.
22. Методи маркетингових досліджень.
23. Системи планування маркетингової діяльності.
24. Етапи розробки маркетингового плану.
25. Маркетингові стратегії.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Соціально-економічна сутність маркетингу:
2. Маркетинг як економічний процес.
3. Основні понятгя маркетингу та їхня сутність.
4. Абсолютна та дійсна потреба, попит, товар, споживча цінність, вартість, обмін, угода й ринок.
5. Принципи маркетингу: орієнтація на споживача, націленість на чітко виражений комерційний результат.
6. Специфіка маркетингу в індустрії гостинності.
7. Комплекс маркетингу (маркетинг-мікс), його основні елементи – «4Р»: продукт, ціна, збут, комунікації.
8. Система інструментів у маркетинговій діяльності готелів і ресторанів та їхня структура («7Р»: продукт, ціна, збут, комунікації, персонал, процес обслуговування, оточення (фізичне середовище).
9. Процес управління маркетингом готелів і ресторанів.
10. Поняття середовища маркетингу, його елементи.
11. Контрольовані та неконтрольовані чинники.
12. Внутрішнє середовище маркетингу.
13. Аналіз факторів, що впливають на діяльність закладу та визначають його потенціал.
14. Менеджмент, виробництво, комплекс маркетингу, фінансово-економічний потенціал, персонал, корпоративна культура.
15. Елементи маркетингового мікросередовища: клієнти, конкуренти, постачальники, посередники, контактні аудиторії.
16. Фактори макросередовища: демографічні, економічні, природні, соціально-культурні, науково- технічні, політико-правові.
17. Особливості структуризації факторів зовнішнього середовища та їх впливу на діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.
18. Інформаційне забезпечення маркетингу готельно-ресторанного господарства.
19. Класифікація маркетингової інформації, характеристика її джерел (первинна, вторинна) .
20. Принципи формування та використання інформації в системі управління маркетингом готелів і ресторанів.
21. Маркетингова інформаційна система (МІС) : підсистеми внутрішньої інформації, зовнішньої інформації, підтримки маркетингових рішень і маркетингових досліджень.
22. Сутність, види (кабінетні та позакабінетні; пошукові, описові, аналітичні; кількісні і якісні) .
23. Принципи маркетингових досліджень.
24. Методологічні основи маркетингових досліджень.
25. Процес маркетингових досліджень: розробка концепції дослідження; відбір джерел інформації; збір, аналіз та інтерпретація інформації; надання результатів дослідження.
26. Ринок як економічна основа маркетингу.
27. Ознаки класифікації ринків,.
28. Співвідношення попиту та пропозиції (ринок продавця і ринок покупця) ., 4. Оцінка кон'юнктури ринку.
29. Прогнозування кон'юнктури ринку .
30. Визначення ємності і частки ринку.
31. Конкуренція: поняття, визначення та категорії.
32. Види конкуренції на ринку закладів готельно-ресторанного господарства: функціональна, видова, предметна.
33. Цінова та нецінова конкуренції.
34. Методи недобросовісної конкуренції.
35. Модель п'яти сил конкуренції, специфіка її прояви в індустрії гостинності.
36. Маркетингові дослідження конкурентного середовища.
37. Концепція виділення стратегічних груп конкурентів.
38. Класифікація конкурентів за типом стратегій, що застосовуються.
39. Поняття «покупець», «споживач», «клієнт».
40. Класифікація споживачів послуг індустрії гостинності: кінцеві споживачі та організації-споживачі.
41. Програма маркетингу.
42. Бюджет маркетингу.
43. Організація маркетингової діяльності у закладі готельно-ресторанного господарства.
44. Організаційні структури служби маркетингу.

45. Маркетинг взаємовідносин.

7. Тести.

1. Public relations – це

А) двостороння робота з громадськістю, спрямована на формування і підтримку сприятливого іміджу фірми. Досягнення взаєморозуміння;
Б) стимулювання збуту;
В) форма комунікації. Спрямована на поширення фактів, аргументів, чуток та інших відомостей;
Г) кризисний менеджмент.

2. Метою PR є забезпечення взаємодій:

А) між організацією та громадськістю;
Б) між організаціями – конкурентами;
В) всередині керівного складу;
Г) між організаціями з різних галузей економіки.

3. Назвіть один з ключових напрямків в області «Паблік рілейшнз»:

А) доброзичливе ставлення громадськості до компанії;
Б) підвищення ефективності діяльності;
В) формування почуття відповідальності;
Г) системна дія, забезпечення стабільності репутації фірми, внутрішнє відношення в колективі.

4. Які види PR не існує :

А) чорний
Б) сірий
В) жовтий, синій
Г) білий

5. Які співвідношення PR та реклама?

А) це практично одне і теж
В) вони несумісні
Г) PR часто використовуються у реалізації своїх програм як один з компонентів
Д) PR – це елемент реклами.

6. В чому полягає роль маркетингових досліджень?

А) в ідентифікації як проблем, так і можливостей підприємства зайняти відповідну конкурентну позицію;
Б) в оцінці маркетингових ситуацій, забезпеченні підприємства відповідною інформацією;
В) у створенні відповідної системи «Маркетинг мікс».
Г) у маркетинговому процесі

7. Що є предметом маркетингових досліджень?

А) якийсь суб'єкт системи підприємство-ринок-економіка;
Б) існуюча маркетингова ситуація;
В) існуюча маркетингова проблема;
Г) поточна діяльність.

8. Що є першим кроком в алгоритмі процесу маркетингових досліджень?

А) визначення проблеми;
Б) збір та систематизація інформації;
В) формування цілей і задач маркетингових досліджень;
Г) аналіз ринку.

9. Що означає розвідувальний характер цілей дослідження?

А) збір інформації, необхідної для більш точного визначення проблеми та шляхів її вирішення;
Б) опис аспектів реальної маркетингової ситуації;
В) обґрунтування гіпотез;
Г) інформація.

10. Який етап маркетингового дослідження є найбільш затратним:

А) розробка дослідницького проекту;
Б) збір та систематизація інформації;
В) визначення проблеми;
Г) розподіл інформації.

11.З наведеного нижче переліку викресліть ту позицію, що не є об′єктивними критеріями сегментації:
А) Стать.
Б) Місто/село.
В) Стиль життя.
Г) Соціальний статус.

12.Позиціонування товару – це:
А) Розподіл споживачів на однорідні групи.
Б) Визначення місця свого товару серед товарів конкурентів.
В) Жодна відповідь не є вірною.
Г) Реклама послуг.

13.Яку організаційну структуру управління маркетингом можна порекомендувати туроператору спортивного туризму?
А) Функціональну організацію маркетингу.
Б) Товарну організацію маркетингу.
В) Географічну організацію маркетингу.
Г) Лінійну організацію маркетингу.

14.На що орієнтується підприємство, здійснюючи маркетингову діяльність?
А) На виробництво тих товарів, які потрібні споживачеві і на котрі існує значний попит.
Б) На продаж тих товарів, що вже вироблені підприємством без урахування думки споживача.
В) На ознайомлення ринку з можливостями фірми.
Г) усі відповіді вірні.

15.Ефективні маркетингові дослідження вимагають:
А) Систематичності.
Б) Комплексності.
В) Безперервності.
Г) Всі відповіді в комплексі є вірними.

16.Пошук однорідної частини ринку, на яку будуть спрямовуватись маркетингові зусилля підприємства, називається:
А) Ринковою сегментацією.
Б) Позиціонуванням ринку.
В) Диверсифікацією ринку.
Г) Сегментацією ринку.

17. Глибина маркетингового асортименту – це:
А) Довжина параметричного ряду товарів.
Б) Кількість варіантів кожного окремого ряду товарів у рамках асортиментної групи.
В) Сукупність всіх асортиментних груп товарів.
Г) Кількість замовлень.

18. Роздрібна торгівля – це:
А) Продаж товарів організаціям, підприємствам, установам з метою колективного споживання або задоволення господарських потреб.
Б) Продаж товарів населенню для особистого використання.
В) Асортимент і продаж товарів.
Г) Всі відповіді вірні.

19. Яку організаційну структуру управління маркетингом можна порекомендувати готелю, що спеціалізується на відпочинку різної категорії?
А) Функціональну організацію маркетингу.
Б) Товарну організацію маркетингу.
В) Географічну організацію маркетингу.
Г) Лінійну організацію маркетингу.

20. Маркетинг починається:
А) З розробки та виробництва товарів.
Б) З дослідження ринку та потреб споживача.
В) З інформаційної рекламної кампанії.

Г) Інформації про товар.

21. Гарантією високоякісного, результативного маркетингового дослідження є сукупність таких трьох елементів:
А) Інформація, методика дослідження, виконавці.
Б) Фінансування, організація, кадри.
В) Термін дослідження, досвід дослідницької фірми, фінансування.
Г) Взаємодія замовника та виконавця, фінансування, виконавці.

22. Який сегмент ринку є оптимальним для туристичного підприємства?
А) Що охоплює 51% покупців певної продукції, які придбають 51% товарів.
Б) Що охоплює 33% покупців продукції, які купують 66% даних товарів.
В) Що охоплює 20% покупців даної продукції, які придбають 80% товарів.
Г) Що охоплює 10% покупців даної продукції, які придбають 60% товарів.

23. До основних характеристик маркетингового асортименту відносять:
А) Якість, конкурентоспроможність, ціна.
Б) Широта, глибина, порівнянність.
В) Кількість збутових каналів, ширина каналу й інтенсивність збуту.
Г) Кількість повторів реклами.

24. Хто може бути адресатом комунікаційної політики туристичного підприємства?
А) Споживачі.
Б) Посередники.
В) Персонал.
Г) Всі відповіді вірні.

25. До підрозділів, що не включають до маркетингових служб підприємства, відносять:
А) Відділ маркетингових досліджень.
Б) Відділ кадрів.
В) Відділ управління асортиментом.
Г) Відділ збуту.

26. Зміст та послідовність видів діяльності підприємства, що орієнтується на концепцію маркетингу:
А) Масове виробництво – збут.
Б) Масове виробництво-стимулювання збуту – збут.
В) Вивчення потреб споживача-масове виробництво – збут.
Г) Інформація, продаж – збут.

27. Прийняття оптимального маркетингового рішення в сфері бізнесу можливе насамперед за умови:
А) Вдалого маркетингового дослідження.
Б) Відповідних ринкових умов.
В) Наявності досвідчених працівників.
Г) Скоординованої праці різних відділів фірми.

28. Мотиваційний маркетинговий аналіз на ринку товарів та послуг дає досліднику відповідь на запитання:
А) Чому купують?
Б) Що виготовляти?
В) Де продавати?
Г) Коли продавати та кому продавати?

29. Фірма розробляє послідовність етапів формування асортименту. З якого етапу необхідно починати?
А) Визначення потреб споживачів.
Б) Оцінка торговельного асортименту.
В) Вивчення можливостей виробництва нових товарів.
Г) Планування асортименту.

30. Максимальна ціна товару визначається:
А) Величиною попиту на товар.
Б) Цінами конкурентів на аналогічний товар.
В) Рівнем сукупних витрат підприємства.

Г) Потребами споживачів.

31. Для маленького туристичного підприємства з обмеженими фінансовими ресурсами, де працює 6 осіб, оптимальною формою організації маркетингової діяльності є:
А) Створення маркетингового підрозділу.
Б) Укладення угоди з маркетинговою компанією.
В) Розподіл маркетингових функцій між всіма співробітниками.
Г) Впровадження посади менеджера з питань маркетингу

32. Орієнтуючись на концепцію збуту, підприємство зосереджує свою увагу на:
А) Потребах споживача.
Б) Потребах підприємства та власних товарах.
В) Потребах суспільства.
Г) Потребах в інформації.

33. Маркетингова інформаційна система – це:
А) Організаційно-технічна система збору, систематизації та обробки маркетингової інформації.
Б) Система, спрямована на забезпечення процесів прийняття управлінських рішень.
В) Сукупність програмних засобів та інформації.
Г) Система, що діє в комплексному та безперервному режимі.

34. Мінімальна ціна на туристичні послуги визначається:
А) Місткістю ринку.
Б) Коефіцієнтом еластичності попиту.
В) Рівнем змінних витрат.
Г) Асортиментом товару.

35. У комбінованих туристичних фірмах асортимент формується:
А) З товарів однієї товарної групи.
Б) З кількох груп товарів, об′єднаних спільним споживачем.
В) З товарів багатьох, нічим не пов′язаних між собою товарних груп.
Г) Індивідуальними послугами.

36. Якщо туристична фірма невелика за обсягом капіталів, регіоном обслуговування, контактує з однотипною клієнтурою, то який із варіантів побудови відділу маркетингу міг би бути найефективнішим?
А) Відділ маркетингу на основі функцій.
Б) Відділ маркетингу на основі товарів.
В) Відділ маркетингу на основі регіональних ринків.
Г) Відділ маркетингу на основі типів покупців.

37. Які з вказаних нижче видів діяльності лежать поза сферою управління маркетингом?
А) Маркетингові дослідження.
Б) Планування товару.
В) Позиціонування товару.
Г) Складське господарство.

38. Один із адміністраторів виставки-продажу турів спостерігав за тими хто заходив до залу. Він записував інформацію про зовнішній вигляд та поведінку відвідувачів. Яка інформація накопичувалась?
А) Первинна.
Б) Вторинна зовнішнього характеру.
В) Вторинна внутрішнього характеру.
Г) Статистична.

39. Рішення купити тур індивідом здійснюється в послідовності: (1 – реакція на купівлю; 2 – усвідомлення потреби; 3 – пошук інформації; 4 – оцінка варіантів; 5 – рішення купити) :
А) 5,4,3,2,1.
Б) 1,2,3,4,5.
В) 2,3,4,5,1.
Г) 2,4,3,5,1.

40. Маркетинг туристичних послуг – це
А) встановлення ціни;
Б) вивчення потреб;

В) задоволення потреб туристів;
Г) усі відповіді вірні.

41.За призначенням інформація в маркетинговій системі ділиться на:
А) вихідна і контрольна
Б) вихідна і вхідна
В) вторинна і первинна
Г) власна і чужа

42.Вторинна інформація – це:
А) інформація, що збирається вперше для рішення чітко визначеної проблеми.
Б) інформація, що охоплює відомості у сфері зовнішніх відносин, розголошення яких може завдати шкоди навколишнім громадянам та які визнані у порядку і підлягають охороні державою.
В) це дані, зібрані раніше з метою, що відрізнялася від цілей, пов'язаних з рішенням досліджуваної проблеми.
Г) початкова інформація.

43.При первинному дослідженні НЕ використовується:
А) опитування;
Б) інтерв'ю;
В) спостереження;
Г) імітація.

44.Опитування починається з такого елементу:
А) Визначення способу опитування;
Б) Розрахунок кількості опитуваних і методів її відбору;
В) Одержання та обробка даних;
Г) Визначення предмета опитування.

45.У склад анкети обов'язково має входити:
А) Прізвище, ім'я, по-батькові;
Б) стать;
В) сімейний статус;
Г) наявність банківського рахунку.

46.У класифікації питань відсутні наступні типи:
А) альтернативні;
Б) неструктуровані;
Вриторичні;
Г) з вибірковою відповіддю.

47.Маркетингові інформаційні системи-це:
А) це сукупність усіх категорій інформації, необхідних для здійснення маркетингових заходів;
Б) сукупність процедур та методів, розроблених для створення, аналізу та розповсюдження інформації для випередження маркетингових рішень на регулярній постійній основі;
В) це комплексне планування, збирання, аналіз та опис даних, необхідних у тій специфічній маркетинговій ситуації, в якій перебуває туристична фірма;
Г) систематичне отримання та аналіз доступних для широкої громадськості даних про конкурентів і зміни в маркетинговому середовищі.

48.Інформацію не класифікують за такими ознаками:
А) за власністю;
Б) за рівнем;
В) за соціальним станом;
Г) за значимістю.

49.Якої вторинної інформації не має:
А) внутрішньої;
Б) усної;
В) зовнішньої;
Г) перехідної.

50.Зовнішніми джерелами інформації вторинних досліджень є:
А) книги, повідомлення в журналах і газетах;
Б) друкарські видання національних і міжнародних офіційних організацій;

В) прайс — листи, каталоги та інші фірмові публікації;
Г) бігборди, банери, вуличні оголошення.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Азарян Е.М. Маркетинг : підручник / Е.М. Азарян, И.Х. Баширов, Б.З. Воробьев [та ін.]. – 2-ге вид., переробл. і допов. – Донецьк : Норд-Компютер, 2007. – 428 с.
2. Близнюк С. В. Маркетинг в Україні: проблеми становлення та розвитку. – 2-ге вид., випр. і доп. – К.: ІВЦ «Видавництво «Політехніка», 2008. – 400 с.
3. Будько С. Маркетолог у комерційній структурі: проблеми підготовки професійної адаптації // Маркетинг в Україні. – № 4. – 2009. – С. 66–67.
4. Войчак А.В. Маркетинговий менеджмент: Підручник. – К.:КНЕУ, 1998.
5. Гаркавенко С.С. Маркетинг. Підручник. – Київ: Лібра, 2012. – 712 с.
6. Голубкова Е.Н. Маркетинговые коммуникации. – М.: Изд-во «Финпресс», 2010. – 256 с.
7. Ткаченко Л.В. Маркетинг послуг / Л.В. Ткаченко. – К. : Експрес, 2013. – 345 с.
8. Ортинська В.В. Маркетингові дослідження : підручник. – Ч. 1 / В.В. Ортинська, О.М. Мельникович. – К. : КНТЕУ, 2014. – 376 с.
9. Про рекламу : Закон України // 2013. – № 1121-IV.
10. Скибінський Ю.С. Маркетинг : підручник / Ю.С. Скибінський. – Л. : Місіонер, 2010. – 640 с.

Менеджмент готельно-ресторанного господарства
к.пед.н., доцент Оришко С.П.

1. Назва дисципліни.

Менеджмент готельно-ресторанного господарства (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2.Мета самостійної роботи.

Навчитися формувати структуру готельних і ресторанних закладів, визначати місце трудових колективів організації, діяльності підприємства. Це свого роду певний фундамент на якому будуються їхні відносини. Тому мета самостійної роботи з дисципліни це формування комплексу теоретичних і практичних знань і практичних навичок у галузі менеджменту, розуміння концептуальних підходів для ефективної роботу готельно-ресторанного закладу.

3. Завдання самостійної роботи.

Розглянути планування розвитку підприємств ГРС на основі результатів дослідження обсягів попиту, та можливостей ринку, прогнозування прибутку та рентабельності, аналіз факторів внутрішнього та зовнішнього середовища ГРС, сіткове управління та планування, навчити застосовувати прийоми, та методи ведення менеджменту в ГРС, застосувати функції менеджменту (планування, організація, мотивація і контроль). Організації управління сучасним готельним комплексом. Формування системи адміністративного менеджменту.

4.Запитання для самопідготовки.

1. Формальні і неформальні організації.
2. Проектування організаційних структур.
3. Горизонтальне та вертикальне розпределення праці.
4. Мотиваційний процес ефективності праці.
5. Контроль як складова менеджменту.
6. Характеристика стилів керівництва.
7. Процес прийняття рішень.
8. Методи прийняття рішень.
9. Умови ефективної праці.
10. Значення підбору працівників ГРГ.
11. Культура управління працею.
12. Ефективна організація переговорів.
13. Природа конфліктів та їх типи.
14. Методи вирішення конфліктів.
15. Економічна ефективність менеджменту.
16. Система управління розвитком менеджменту.
17. Цілі формування місії готелю.
18. Принципи формування стратегії менеджменту ГРС.
19. Керівник – лідер та його методи керівництва.
20. Відкрита система менеджменту ГРС.

5. Індивідуальні завдання.

1. Сучасні вимоги до керівника ГР закладом.
2. Поняття менеджмент, менеджер, керівник, управлінець.
3. Що таке управлінські відносини.
4. Менеджерська діяльність на підприємствах готельного бізнесу.
5. Місія підприємств різної категорії і зірковості.
6. Класифікація цілей підприємств готельного типу.
7. Напрями встановлення цілей ресторану.
8. Вимоги до правильно сформульованих цілей.
9. Формування організаційних структур ГРГ.
10. Схематичне зображення організаційної структури.
11. Види організаційних структур.
12. Негативні сторони лінійних, функціональних організаційних структур.
13. Позитивні сторони матричної організаційної структури.
14. Причини необхідності реструктуризації ресторанних підприємств.
15. Елементи життєдіяльності структури управління.
16. Напрями здійснення розподілу праці у структурі управління готелем.
17. Вплив спеціалізації на ефективність структури управління.
18. Вертикальні, горизонтальні, та лінійні зв’язки.
19. Переваги і недоліки централізації управління.
20. Фактори рівнів та якості управління менеджментом готелю.

21. Основні принципи менеджменту.
22. Функції менеджменту на підприємствах ГРГ.
23. Сіткові моделі діяльності ГРГ.
24. Суть понять подія, робота, шлях, резерви.
25. Лінійні графіки складання комплексів робіт.

6.Програмові вимоги до екзамену.

1. Мета, завдання та предмет менеджменту.
2. Школи менеджменту.
3. Менеджмент як специфічна сфера людської діяльності.
4. Категорії управління та менеджменту, рівні управління та сфери менеджменту.
5. Предмет менеджменту. Об'єкт менеджменту ГРС.
6. Завдання менеджменту ГРС. Складові частини менеджменту.
7. Керуюча та керована підсистема менеджменту ГРС.
8. Рівні управління менеджментом ГРС.
9. Принципи менеджменту.
10. Закон спеціалізації управління ГРС.
11. Закон інтеграції управління готелями та ресторанами.
12. Закон оптимального поєднання централізації і децентралізації діяльності готелю.
13. Закон демократизації.
14. Закон економії часу керівництва.
15. Закон пропорційного розвитку систем менеджменту.
16. Закономірності менеджменту. Принципи теорії менеджменту.
17. Розвиток менеджменту як науки організації менеджменту ГР закладів.
18. Зміст теорії менеджменту ГРС.
19. Етапи розвитку менеджменту.
20. Сучасні підходи системи управління.
21. Загальна ефективність організації, її показники.
22. Стратегія розвитку підприємства.
23. Поняття організації та внутрішнє середовище.
24. Ціль, місія, зовнішнє середовище.
25. Завдання організації. Елементи організації. Види організації та характеристика їх.
26. Класифікація організації ГРГ. Ознаки організації та її механізми.
27. Призначення ознак організації ГРГ.
28. Класифікація функцій менеджменту.
29. Основні (загальні) та спеціальні функції менеджменту, їх взаємозв'язок.
30. Сутність і зміст функції планування й прогнозування.
31. Характеристика факторів, що впливають на процес планування.
32. Принципи планування. Рівні планування діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.
33. Функція організації як базисна функція менеджменту.
34. Зміст та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства.
35. Координування як функція забезпечення ритмічної роботи закладу, умови її виконання.
36. Функція мотивації (стимулювання) її сутність.
37. Значення, порядок та напрями реалізації в закладах готельно-ресторанного господарства.
38. Характеристика теорій мотивації.
39. Функція контролю як форма зворотного зв'язку від підрозділів закладу до органів управління.
40. Види контролю в готельно-ресторанному господарстві.
41. Характеристика і класифікація спеціальних (конкретних) функцій менеджменту в закладах готельно-ресторанного господарства.
42. Сутність методів менеджменту, їх зміст і зв'язок з функціями управління.
43. Значення системи методів менеджменту в роботі закладів готельно-ресторанного господарства.
44. Мотиваційна природа методів менеджменту.
45. Класифікація методів менеджменту, їх взаємозв'язок.
46. Економічні методи менеджменту, їх значення та напрями використання в закладах готельно-ресторанного господарства.
47. Зміст економічних методів менеджменту, комерційний розрахунок, ціноутворення, прибуток, матеріальне стимулювання.
48. Організаційно-розпорядчі (адміністративні) методи менеджменту.
49. Характеристика методів організаційного впливу
50. Значення людського фактору в управлінні закладами готельно-ресторанного господарства.

7. Тести.

1. Різниця між управлінцем і керівником.

А. управлінець управляє виробництвом, керівник керує людьми;

Б. управлінець управляє людьми, керівник виробництвом;
В. два терміни різниць не мають.
Г.Не має різниці.

2. Що таке організація?
А. група людей, діяльність яких керується для досягнення мети;
Б. це фірма яка має спільну мету в своїй діяльності;
В. це підприємство яке виконує якусь роботи заради прибутку.
Г. приміщення для діяльності

3. Ознаки організації роботи в ресторані.
А. всі відповіді вірні.
Б. об'єднання людей;
В. різноманітність функцій та наявність спільної мети;
Г. координація діяльності.

4. Внутрішнє середовище організації готелю.
А. внутрішні зміни які визначаються ситуаційними факторами які переплітаються між собою;
Б. адаптація до роботи в колективі;
В. робота структурних підрозділів підприємства.
Г. вид діяльності готелю

5. Зовнішнє середовище організації.
А. конкуренти, споживачі, законодавчі акти, постачальники, інновації, соціально-економічне середовище;
Б. всі організації які працюють на туристичному ринку;
В. міжнародні організації

6.. Проектування організаційних структур готелю.
А. Всі відповіді вірні.
Б. закріплення видів діяльності між підрозділами;
В. встановлення зв'язків і повноважень між підрозділами;
Г. визначення посадових обов'язків.

7. Соціально-психологічний метод.
А. формування колективу з єдиними цілями і задачами;
Б. відношення до працівників та колективу;
В. моральні і психологічні особливості партнерів та постачальників послуг.

8. До видів влади не належить :
А. влада переконання;
Б. влада еталонна;
В. влада сили;
Г. законна влада.

9. Що впливає на підлеглих більшою мірою:
А. усі відповіді вірні
Б. переконання.
В. прохання.
Г. повноваження.

10. Культура організації це –
А. зовнішній вигляд працівників.
Б. ввічливе ставлення до відвідувачів та працівників.
В. стиль працівників.
Г. усі відповіді вірні.

11. Що таке повноваження
А. бажання зробити щось хороше для фірми.
Б. розподіл ресурсів.
В. відповідальність.
Г. використовувати владу

12. Функції менеджменту це –

А. це відносно відокремлені напрямки управлінської діяльності, які дозволяють здійснювати певний вплив на управлінський об'єкт в цілях досягнення поставленої задачі.
Б. це аналітична робота для вибору з множини потенційних ринків таких, які будуть найпривабливішими для підприємства з огляду на потреби споживачів, потенціал ринку.
В. вивчення внутрішнього середовища підприємства для оцінки його відповідності умовам ринку, наявності інструментів адаптації та гнучкості у пристосуванні до змін зовнішнього середовища.
Г. створити умови для співпраці.

13.Стратегічне планування відповідає
А. середньому рівню.
Б. нижньому рівню.
В. найвищому рівню.
Г. жодному не відповідає

14.Тактичне планування –
А. це спроба поглянути в перспективі на основоположні складові організації; визначити якою вірогідніше за все буде поведінка конкурентів.
Б. це планування при якому визначають проміжкові цілі на шляху досягнення стратегічних цілей і задач.
В. це коли, стандарти діяльності, опис робіт і т.п. вписуються в таку систему, при якій кожен направляє свої зусилля на досягнення спільних і головних цілей організації.
Г. робота по правилам готельного бізнесу.

15. Економічність планування це –
А. витрати на планування повинно прирівнюватись з виграшем, який від нього отримують.
Б. коли ціль і спосіб планування повинні мати просте і легке при відтворенні формулювання, яке доступне всім членам організації.
В. коли – при складанні планів використовуються такі сучасні методи, засоби, тактика і процедура, які забезпечують точність прогнозів
Г. використання ресурсних обігових коштів

16. Якої з поданих форм влади не існує?
А. примусу
Б. законна
В. експертна
Г. абсолютна

17. Лідерство можна визначити як:
А. можливість впливати на поведінку інших людей
Б. формально санкціоноване право впливати на підлеглих
В. таку поведінку однієї особи, яка вносить зміни в поведінку інших людей
Г. здатність однієї особи поєднувати різні джерела влади для впливу на іншу особу або групу людей

18. Якщо виконавець вірить, що впливаючий має право віддавати наказ, а його обов'язок підкорятися йому, то впливаючий володіє:
А. владою винагородження
Б. експертною владою
В. традиційною владою
Г. владою примушування

19. Менеджмент готельної галузі – це:
А. робота, що пов'язана з переробкою інформації;
Б. керівництво людьми;
В. здійснення впливу на колектив працівників для досягнення якоїсь мети;
Г. цілеспрямований вплив на щось.

20. Що є об'єктом вивчення менеджменту?
А. окремі підрозділи в організації;
Б. виробничі відносини в суспільстві;
В. кадровий потенціал підприємства;
Г. організації і процеси, які в них здійснюються.

21. Менеджер готельного підприємства – це:
А. організатор чогось нового;

Б. особа, що має свою справу, може вкласти засоби в певний проект, не займаючись рутинною роботою в цій справі;
В. член організації, що проводить управлінську діяльність і вирішує управлінські задачі;
Г. усі відповіді вірні.

22. В чому полягає теорія абсолютної переваги розвитку країн світу на міжнародному готельного ринку:
А. У відмінності туристичної інфраструктури .
Б. У наявності абсолютних природних та антропологійних ресурсів.
В. У взаємодії всіх суб'єктів туристичного ринку.
Г. конкуренції.

23. Які існують форми компенсації при настанні страхового випадку:
А. Компенсаційна та сервісна.
Б. По факту виникнення страхового випадку.
В. За готівковим та безготівковим розрахунком або кредитною карткою.
Г. Бартерні стосунки.

24. Характерними рисами розвитку туризму на сучасному етапі є:
А. Масовість та стабільні темпи росту основних показників розвитку туризму.
Б. Елітний характер туризму.
В. Зниження темпів росту надходжень.
Г. правильно встановленні сегменти діяльності

25. Системний підхід туристичної галузі характеризується:
А. конкретним набором обставин, які впливають на організацію в даний час;
Б. цілісністю, що складається із закономірно пов'язаних елементів, які мають властивості, що характерні тільки їм;
В. послідовністю зміни певного стану;
Г. усі відповіді вірні.

26. Дайте визначення поняття «функція управління»:
А. вид управлінської діяльності;
Б. складова частина системи управління;
В. явище в управлінні, що залежить від іншого явища та змінюється під його впливом;
Г. певний набір правил і рішень щодо управління організацією.

27. В якому порядку реалізуються загальні функції управління в туризмі?
А. організація, планування, мотивація, контроль;
Б. контроль, планування, організація, мотивація;
В. планування, організація, мотивація, контроль;
Г. планування, мотивація, організація, контроль.

28 . Готельне підприємство – це:
А.Громадське підприємство.
Б.Національні асоціації, об'єднання та підприємства.
В.Суб'єкт підприємницької діяльності, який здійснює госпрозрахункову діяльність .
Г. організації з спільною метою

29. Неправильним визначенням планування є:
А. процес, за допомогою якого система пристосовує свої ресурси до змін зовнішніх і внутрішніх умов;
Б. вид управлінської діяльності, що визначає перспективу і майбутній стан організації;
В. набір правил для прийняття рішень, якими організація керується у своїй діяльності;
Г. усі відповіді вірні.

30. До етапів процесу планування готельного підприємства не входять:
А. оцінка сильних і слабких сторін організації;
Б. аналіз зовнішнього середовища організації;
В. визначення структури організації;
Г. розробка стратегії.

31. Місія готельного підприємства – це:
А. бажаний стан організації в майбутньому;
Б. призначення організації в умовах постійних змін у зовнішньому середовищі, яка реалізується через її стратегію;

В. конкретний стан окремих характеристик організації, на досягнення яких направлена її діяльність;
Г. обґрунтована можливість існування організації.

32. Керівниками туристичного підприємства називаються управлінські працівники, що:
А. здійснюють керівництво;
Б. рішення яких обов'язкові для виконання підлеглими їм працівниками;
В. мають повноваження приймати рішення з питань, які входять до їх компетенції;
Г. всі відповіді вірні.

33. Функції менеджменту –
А. це відносно відокремлені напрямки управлінської діяльності, які дозволяють здійснювати певний вплив на управлінський об'єкт в цілях досягнення поставленої задачі.
Б. це аналітична робота для вибору з множини потенційних ринків таких, які будуть найпривабливішими для підприємства з огляду на потреби споживачів, потенціал ринку.
В. вивчення внутрішнього середовища підприємства для оцінки його відповідності умовам ринку, наявності інструментів адаптації та гнучкості у пристосуванні до змін зовнішнього середовища.
Г. діяльність готельного господарства.

34. Функції управління це –
А.функція спрямована на створення ефективної збутової мережі для підтримування конкурентоспроможної пропозиції підприємства та реалізовування її з найбільшою вигодою для підприємства.
Б. це конкретний вид управлінської діяльності, який здійснюється спеціальними прийомами и способами, а також відповідна організація роботи.
В. процеси та процедури, які відбуваються з товарами підприємства від завершення виробництва до початку споживання
Г. управляти кимось

35. Планування це –
А. вивчення внутрішнього середовища підприємства для оцінки його відповідності умовам ринку, наявності інструментів адаптації та гнучкості у пристосуванні до змін зовнішнього середовища.
Б. створення конкурентоспроможної пропозиції з огляду на наявну на ринках аналогічну продукцію.
В. один з етапів процесу управління, на якому визначаються цілі будь-якої туристичної структури, а також методи їх досягнення, це безперервний процес вивчення нових шляхів і методів удосконалення діяльності фірми за рахунок виявлених можливостей, умов і факторів.
Г. вміння виконувати поставлені задачі

36. Фінансово ресурсна функція.
А. забезпечує капіталом, теперішню і майбутню діяльність підприємства;
Б. розширює теперішні можливості підприємства;
В. розширює майбутні можливості підприємства;
Г. всі відповіді вірні.

37. Труд ресурсна функція.
А. всі відповіді вірні.
Б. набір кадрів;
В. підвищення кваліфікації працівників;
Г. відбір кадрів.

38. Внутрішнє середовище організації.
А. внутрішні зміни які визначаються ситуаційними факторами які переплітаються між собою;
Б. адаптація до роботи в колективі;
В. робота структурних підрозділів підприємства.

39. Що таке Довгострокові цілі?
А. визначають точно бажані результати та ринкову позицію з урахуванням досягнутого рівня розвитку на поточний момент.
Б. визначають точно найближчі конкретні організаційні цілі та ринкову позицію, яку організація бажає зайняти, враховуючи довгострокові цілі організації.
В. розробка забезпечуючих проектів, тобто політики, тактики, процедур, правил та бюджетів підприємства на майбутнє.
Г. проектування місії готелю

40. Що представляє собою «план» ?
А. складну соціально-економічну модель майбутнього стану організації.

Б. дії щодо вдосконалення процесу виробництва.
В. схему розходів підприємства на поточний момент.
Г. поставлені задачі.

41. Керуюча підсистема.
А. включає елементи що забезпечують процес управління;
Б. процес який має послідовні дії;
В. зв'язок між підрозділами.
Г. працівники

42. Керована підсистема.
А. елементи які забезпечують процес виробництва, фінансування, господарювання та комерційної діяльності;
Б. працівники якими керують;
В. виробництво яким керують;
Г. процес співпраці між фірмами.

43. Операційна функція організації.
А. дії в результаті яких виробляються товари чи послуги;
Б. діяльність підрозділу;
В. соціальне спрямування діяльності організації
4. виконання функцій

44. Функціональна структура підприємства.
А. власник, керівник, підрозділи, виконавці;
Б. керівник, системний адміністратор, власник. Виконавець;
В. адміністратор, керівник, виконавець.
Г. підприємець

45. Для чого потрібна організаційна структура готельного підприємства?
А. для ефективної поточної і майбутньої роботи організації;
Б. для призначення діяльності підприємства;
В. для зрозумілих поставлених задач між підрозділами.
Г. для звітності

46. Методи менеджменту.
А. організаційно адміністративний, економічний, соціально-психологічний;
Б. організаційно-адміністративний, політичний, економічний, соціально – психологічний;
В. економічний, соціально-психологічний, адміністративний, практичний, теоретичний.
Г. тактичний, виконавчий

47.До якого виду планування відноситься: постановка цілей., оцінка існуючого становища,вибір стратегії, розробка плану,внесення змін та коригуючі дії?
А. тактичного
Б. стратегічного
В. оперативного
Г. примусового

48. Що таке Довгострокові цілі?
А. визначають точно бажані результати та ринкову позицію з урахуванням досягнутого рівня розвитку на поточний момент.
Б. визначають точно найближчі конкретні організаційні цілі та ринкову позицію, яку організація бажає зайняти, враховуючи довгострокові цілі організації.
В. розробка забезпечуючих проектів, тобто політики, тактики, процедур, правил та бюджетів підприємства на майбутнє.
Г. робота на завтра

49. Що представляє собою «план» ?
А. складну соціально-економічну модель майбутнього стану організації.
Б.дії,щодо вдосконалення процесу виробництва.
В.схему розходів підприємства на поточний момент.
Г. виконання завдання

50. Вчені університету штату Огайо запропонували такі критерії класифікації типів поведінки лідера:
А. «увага до підлеглих»

Б. «здатність впливати на підлеглих»
В.»ініціювання структури»
Г. «здатність враховувати ситуацію»

8. Спиосок рекомендованої літератури.

1. Божавіна Р. Н. Етика менеджменту: Підручник. – М.: Фінанси і статистика, 2011. – 192 с.
2. Бєлінський П.Ю. Менеджмент виробництва та операцій: Навчальний посібник. – Чернівці: Рута, 2010. – 220 с.
3. Василенко АО., Ткаченко TL Виробничий (операційний) менеджмент: Навчальний посібник. – К.: ЦУЛ, 2013. – 532 с.
4. Діхтель Є. Практичний менеджмент: учбовий посібник / Е.Діхтель. Х. Хершген / Переклад з німецького А.М. Макарова; під ред. И.Минко. – М.: Вища школа, 2015. – 255 с.
5. Гріфін Р., Яцура В. Основи менеджменту: Підручник / Наук. Ред. В. – Львів: Бак, 2011. – 624 с.
6. Грещак М.Г. та ін. Внутрішній економічний механізм підприємства: Навчальний посібник / К.: КНЕУ, 2011. – 228 с.
7. Управління сучасним готельним комплексом : навч. посіб. / Г.Б. Мунін, А.О. Змійов, Г.О. Зіновєв та ін. ; за ред. С.І. Дрогунцова. – К. : Ліра-К, 2015. – 520 с.
8. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. – К. : Центр навч. л-ри, 2016. – 189 с.
9. Мельниченко С.В. Менеджмент підприємств туристичної індустрії / С.В. Мельниченко, Н.І. Ведмідь. – К., 2005. – 205 с.
10. Пуцентайло П.Р. Економіка і організація туристично-готельного підприємництва. : навч. посіб. – К. : Центр навч. л-ри, 2007. – 234 с.

Мікробіологія
к.б.н. Абрат О.Б.

1. **Назва дисципліни.**
   Мікробіологія (кількість годин для самостійної роботи – 60 год.).

2. **Мета самостійної роботи.**
   Формування самостійності як особистісної риси та важливої професійної якості студента через активізацію розумової діяльності вираженої в уміннях систематизувати, планувати, контролювати й регулювати свою діяльність без допомоги викладача.

3. **Завдання самостійної роботи.**
   Закріплення та систематизація набутих знань з основ мікробіології; виявлення прогалин у системі знань із предмета; виконання творчих робіт та вирішення практичних завдань; використання викладачем індивідуально-диференційованого й особисто-орієнтованого підходу до студентів.

4. **Запитання для самопідготовки.**

1. Внесок українських вчених у розвиток мікробіології.
2. Значення мікробіології в біологічних процесах.
3. Значення мікробіології в народному господарстві.
4. Багатоклітинні та одноклітинні організми. Принципи біологічної систематики.
5. Елементи будови мікробної клітини.
6. Форми спокою бактерій.
7. Використання дріжджів в народному господарстві.
8. Роль пліснявих грибів у виробництві сирів.
9. Хімічний склад вірусів.
10. Індивідуальний ріст та ріст бактерій в популяції.
11. Потреби мікроорганізмів у поживних речовинах.
12. Типи живлення мікроорганізмів.
13. Транспорт поживних речовин у мікробні клітини
14. Ферменти мікроорганізмів.
15. Дія фізичних та хімічних факторів на мікроорганізми (температура, вологість, кисень, pH)
16. Склад мікроорганізмів повітря.
17. Санітарно-гігієнічний стан закритих приміщень.
18. Мікробне число – як чистота повітря.
19. Мікрофлора грунту.
20. Мікрофолора води.
21. Способи отримання енергії мікроорганізмами.
22. Основні типи бродінь.
23. Стадії спиртового бродіння.
24. Хімізм молочнокислого бродіння та його застосування.
25. Пропіоновокисле бродіння та роль пропіоновокислих бактерій в сироварінні.
26. Маслянокисле бродіння. Процеси гниття, збудники.
27. Окислення етилового спирту в оцтову кислоту.
28. Перетворення мікроорганізмами азотовмісних органічних сполук.
29. Причини виникнення харчових захворювань та харчових інфекцій. Різниця між ними.
30. Основні харчові інфекції, які передаються людині від тварин, через молоко і м’ясо.
31. Профілактику сальмонельозів та ботулізму.
32. Види імунітету,спадковий і набутий імунітет.
33. Мікробіологія молока і молокопродуктів.
34. Мікробіологія м’яса і м’ясних продуктів.
35. Мікробіологія яєць.
36. Вимоги до санітарно-показових мікроорганізмів.
37. Показники фекального забруднення.
38. Бактерії групи кишкових паличок БГКП, межі їх вмісту у сировині і продуктах готових до вживання.
39. Регламент на допустимий вміст *E. coli* в харчових продуктах.
40. Регламент на наявність стафілококу для готових до вживання харчових продуктів.

5. **Індивідуальні завдання.**

Мікробіологічні основи виробництва [продукту]: технологічні процеси виробництва і участь в них мікроорганізмів; потенційні мікроорганізми-шкідники на різних стадіях виробництва і способи їх усунення; заходи профілактики, санітарно-гігієнічні норми

1. м’яса і м’ясопродуктів копченням

2. м’яса і м’ясопродуктів засолом
3. лимонної кислоти
4. оцтової кислоти
5. сирів, що швидко дозрівають
6. жирів тваринного походження (окрім масла)
7. «творогу» і «творожних» виробів («творожних» десертів, солодких сирків)
8. спирту і лікерогорілчаних виробів
9. кріплених виноградних вин
10. м’ясних і рибних консервів
11. ігристих вин
12. йогуртів
13. квасу
14. кефірів
15. масла
16. різних сортів пива
17. твердих сирів
18.хлібобулочних виробів.

Мікрофлора [сировини або продукту]: мікроорганізми-шкідники в процесі зберігання, транспортування і способи їх запобігання; дефекти мікробного походження; заходи профілактики, санітарно-гігієнічні норми

1. молока. Бактерицидна фаза свіжовидоєного молока і способи її подовження
2. солоної, копченої і в’яленої риби
3. в’ялених м’ясних продуктів і солонини
4. готових ковбасних виробів і копченини
5. джемів, конфітюрів і варень
6. «творогу» і «творожних» виробів («творожних» десертів, солодких сирків)
7. зерноборошняних товарів
8. яєць, меланжу і яєчного порошку
9. твердих, м’яких, розсольних сирів і сирів, що швидко дозрівають
10. кисломолочних продуктів (кефірів, йогуртів, ацидофільних простокваш)
11. винних виробів
12. сметани
13. соків і напоїв, що містять сік
14. томатної пасти і кетчупів.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Місце мікроорганізмів серед живих істот.
2. Мікробіологія, її спеціальні дисципліни та зв’язок з іншими науками.
3. Значення мікроорганізмів у природі і житті людського суспільства.
4. Історія розвитку мікробіології : морфологічний період.
5. Історія розвитку мікробіології : еколого-фізіологічний період.
6. Історія розвитку мікробіології : біохімічний період.
7. Розміри мікроорганізмів і форма мікроорганізмів.
8. Морфологічна диференціація сферичних бактерій.
9. Морфологічна диференціація циліндричних та звивистих форм.
10. Загальна характеристика міксо-, мікобактерій та актиноміцет.
11. Загальна будова клітини прокаріотів.
12. Порівняльна характеристика структури клітин прокаріотів і еукаріотів.
13. Клітинна стінка та її функціональна роль.
14. Структура клітинної стінки грампозитивних бактерій.
15. Структура клітинної стінки грамнегативних бактерій.
16. Капсули та слиз.
17. Будова і характер розміщення джгутиків.
18. Будова, типи і функції ворсинок.
19. Мембрана та її похідні.
20. Цитоплазма та цитоплазматичні включення
21. Ядерний апарат та рибосоми.
22. Спороутворення та його біологічний зміст.
23. Загальна характеристика грибів: будова тіла, обмін речовин та типи розмноження.
24. Характеристика мікроскопічних грибів: клас Зигоміцети.
25. Характеристика мікроскопічних грибів: клас Аскоміцети.
26. Роль пліснявих грибів у виробництві окремих сортів сиру.
27. Класифікація мікроорганізмів по відношенню до температури.

28. Класифікація мікроорганізмів по відношенню до pH.
29. Енергетичний обмін мікроорганізмів.
30. Потреби у живленні прокаріотів (макроелементи).
31. Типи і способи живлення мікроорганізмів.
32. Поступання речовин у клітину (пасивний та активний транспорт).
33. Способи отримання енергії мікроорганізмами (за участю кисню і без).
34. Біологічний зміст бродіння. Типи бродіння.
35. Хімізм та біологічне значення гомоферментативного молочнокислого бродіння.
36. Біологічне значення гетероформентативного молочнокислого бродіння.
37. Хімізм та біологічне значення спиртового бродіння.
38. Аеробні процети та їх значення (оцтовокисле та лимоннокисле бродіння).
39. Класифікація мікроорганізмів за типом дихання.
40. Особливості патогенних мікроорганізмів.
41. Харчові інфекції.
42. Мікробіологічний контроль якості продуктів харчування.
43. Санітарно-показові мікроорганізми.
44. Мікрофлора сирого молока.
45. Види мікробного псування молока (ослизнення, ферментативне зсідання, гіркота).
46. Пастеризоване та стерилізоване молоко.
47. Мікробіологія кисломолочних продуктів.
48. Мікрофлора сирого м’яса.
49. Види мікробного псування м’яса.
50. Мікрофолора м’ясних напівфабрикатів та ковбасних виробів.

7. Тести.

1. Мікроаерофіли – це:
а. Група мікроорганізмів, які нормально функціонують в середовищі з високим тиском
б. Група мікроорганізмів, які не тільки не використовують кисень для дихання, але кисень для них є токсичний
в. Група мікроорганізмів, які можуть жити як в присутності, так і без кисню
г. Група мікроорганізмів, які живуть в присутності низьких концентрацій кисню

2. Масляно-кислі бактерії є «причиною»:
а. Скисання молока
б. Гниття картоплі
в. Квашення капусти
г. Утворення цвілей

3. Коки розміщені у вигляді ланцюжка називаються:
а. Стафілококи
б. Стрептококи
в. Мікрококи
г. Сарцини

4. Бактерії є збудниками:
а. СНІДу
б. Сифілісу
в. Вітрянки
г. Грипу

5. До прокаріотів належить:
а. Збудник гонореї
б. Хламідомонада
в. Хлорела
г. Дріжджі

6. Джгутики у бактерій виконують роль:
а. Фактору розмноження
б. Органу живлення
в. Органу захисту
г. Органу руху

7. До термічних методів стерилізації належить:
а. Пастеризація
б. Фільтрування

в. Опромінення
г. Транскрипція

8. Плазматична мембрана бактерій:
а. Відрізняється за будовою від плазматичної мембрани еукаріотів
б. Складається з вуглеводів
в. Не містить ліпідів
г. Представлена ліпідним бішаром із зануреними у нього білками

9. З чого виробляється ряжанка?
а. З суміші сметани та кефіру
б. З кислого молока
в. З суміші молока та вершків
г. З суміші кумису та сироватки

10. У м'ясі сумнівної свіжості:
а. Мікроорганізми не виявляються або є лише одиничні (до 10 клітин) коки і палички; слідів розпаду м'язової тканини немає
б. Мікроорганізми зовсім не виявляються; виявляються сліди розпаду м'язової тканини
в. Виявляється понад 30 коків або паличок; спостерігається значний розпад м'язової тканини: майже повне зникнення ядер і повне зникнення покресленої м'язових волокон
г. Виявляється не більше 30 коків або паличок, а так само сліди розпаду м'язової тканини: ядра м'язових волокон в стані розпаду, покреслена волокон слабо помітна

11. Відкриття збудника туберкульозу належить:
а. І. Мечникову
б. А. Флемінгу
в. Р. Коху
г. Д. Заболотному

12. Стафілококи – це:
а. Бактерії, які внаслідок поділу клітин у одній площині утворюють різної довжини ланцюжки
б. Коки, що мають форму правильної кулі
в. Подвійні коки
г. Скупчення коків у вигляді грон винограду

13. Як джерело енергії оцтово-кислі бактерії використовують:
а. Етанол
б. Оцтову кислоту
в. Молочну кислоту
г. Глюкозу

14. Механізм антибіотичної дії пеніциліну полягає у:
а. Інгібуванні реплікації ДНК через зв'язування з бактеріальною ДНК-полімеразою
б. Специфічному зв'язуваннні зі стериновими компонентами плазматичної мембрани бактерій і збільшенні її проникності
в. Інгібуванні утворення клітинної стінки шляхом блокування утворення поперечних зшивок у пептидоглікані
г. Блокуванні біосинтезу білка шляхом зв'язування з 30S субодиницею рибосом бактерій

15. Структурною одиницею пептидоглікану є:
а. N-ацетилглюкозамін
б. N-ацетилмуранова кислота
в. N-ацетилглюкозамін та N-ацетилмуранова кислота, з'єднані бета (1,4)-зв'язком
г. N-ацетилглюкозамін та рибітолтейхоєва кислота

16. В утворенні швейцарського сиру беруть участь:
а. Пропіоновокислі бактерії
б. Молочнокислі бактерії
в. Маслянокислі бактерії
г. Пекарські дріжджі

17. Хто відкрив явище хемосинтезу?
а. Л. Пастер
б. М. Гамалія

в. С. Виноградський
г. М. Бейеріек

18. Що об'єднює представників наступних родів – *Bacillus, Clostridium, Sporosarcina, Desulfotomaculum?*
а. Це коки, що мають форму правильної кулі
б. Живуть тільки в аеробних умовах
в. Здатні утворювати сплячі форми - ендоспори
г. Як джерело енергії використовують сірку

19. Що таке бактерицидна фаза?
а. Період часу, коли виникає бактерія
б. Період часу, протягом якого зберігаються бактерицидні властивості молока
в. Період часу, протягом якого гине уся мікрофлора молока
г. Період часу, протягом якого змінюються бактерицидні властивості молока

20. Для виготовлення сиру, окрім закваски застосовують:
а. Сичужний фермент
б. Дріжджі
в. Молочнокислі стрептококи
г. Молочнокислі палички

21. Бактерія з розміщеними по всій поверхні джгутиками називається:
а. Лофотрихом
б. Перитрихом
в. Амфітрихом
г. Полярним бітрихом

22. *Candida albicans* належить до групи:
а. Бактерій
б. Дріжджів
в. Віроїдів
г. Рикетсій

23. Антибіотики здатні продукувати:
а. Актиноміцети
б. Дріжджі
в. Кишкова паличка
г. Хлорела

24. Бактерії розмножуються, як правило:
а. Мейозом
б. Бінарним поділом
в. Мітозом
г. Цистами

25. «Цвітіння води» - це:
а. Масове розмноження синьо-зелених водоростей
б. Масове розмноження водяних квіткових рослин
в. Масове осідання тополиного пуху на водойми
г. Розлив нафти у водойми

26. Синтез органічних речовин з використанням енергії неорганічних речовин називається:
а. Фотосинтезом
б. Циклом Кребса
в. Циклом Кальвіна
г. Хемосинтезом

27. У квашенні овочів беруть участь:
а. Молочно-кислі бактерії
б. Кишкова палочка
в. Залізобактерії
г. Бульбочкові бактерії

28. Що таке G0 фаза клітинного циклу у дріжджів?
а. Це фаза мітозу

б. Це фаза, у якій синтезується ДНК
в. Це фаза, у якій клітина перебуває у стані спокою і не клітина на ділиться
г. Це фаза, у якій утворюються спори

29. Чим супроводжується кислотне бродіння?
а. Появою неприємного сичужного запаху, утворенням темно - зеленого забарвлення на розрізах
б. появою прогірклого запаху, утворенням коричневого забарвлення на розрізах і розм'якшенням верхнього шару м'яса
в. Появою неприємного кислого запаху, утворенням сірого або зеленувато-сірого забарвлення на розрізах і розм'якшенням м'яса
г. Появою білих плям на поверхні, утворенням блідо - зеленого забарвлення

30. Ослизнення виражається у появі на поверхні м'яса:
а. Суцільного шару слизу
б. Блідо-рожевих плям
в. Коричневої скоринки
г. Сірих плям

31. Для стерилізації бактеріологічних петель, як правило, застосовують:
а. Автоклавування
б. Фламбування
в. Протирання спиртом
г. Пастеризацію

32. Психрофіли – це:
а. Мікроорганізми, що розвиваються при 0-20°С
б. Мікроорганізми, що розвиваються при 25-37°С
в. Мікроорганізми, що розвиваються при 35-45°С
г. Мікроорганізми, що розвиваються при 45-65°С

33. Літотрофами називаються:
а. Мікроорганізми, для яких донорами електронів є неорганічні речовини
б. Мікроорганізми, для яких джерелом енергії є органічні речовини
в. Мікроорганізми, які здатні самостійно синтезувати фактори росту
г. Мікроорганізми, які здійснюють кілька типів живлення

34. До спірохет належить:
а. Збудник гонореї
б. Збудник правця
в. Збудник сифілісу
г. Збудник туберкульозу

35. Для фарбування бактерій за методом Грама використовують:
а. Фуксин кислий
б. Генціан фіолетовий
в. Нейтральний червоний
г. Метиленовий синій

36. Патогенними мікроорганізмами є:
а. *Azotobacter chroococcum*
б. *Treponema pallidum*
в. *Saccharomyces cerevisisae*
г. *Bacillus subtilis*

37. Розміри мікроорганізмів коливаються від:
а. 50-100 нм
б. 0,5-50 мкм
в. 50-100 мкм
г. 0,5 -100 нм

38. Які бактерії характеризуються наявністю леггемоглобіну – необхідного фактору симбіотичної азотфіксації?
а. *Azotobacter chroococcum*

б. *Rhizobium leguminosarum*
в. *Bacillus subtilis*
г. *Pseudomonas fluorescens*

39. Якого кольору порошистий наліт при пліснявінні?
а. Коричневий
б. Рожевого
в. Червоного
г. Білого

40. Заморожений птах зберігається без мікробного псування при температурі не вище:
а. 25, - 35 °С
б. 2 - 5 °С
в. 12 - 15 °С
г. 1 - 35 °С

41. Для фарбування бактерій за методом Грама використовують:
а. Фуксин кислий
б. Генціан фіолетовий
в. Нейтральний червоний
г. Метиленовий синій

42. Спиртове бродіння здійснюють:
а. *Saccharomyces cerevisiae*
б. *Bacillus subtilis*
в. *Rhizobium leguminosarum*
г. *Clostridium pasteurianum*

43. Як джерело енергії масляно-кислі бактерії використовують:
а. Етанол
б. Оцтову кислоту
в. Молочну кислоту
г. Глюкозу

44. Бактерії округлої форми називаються:
а. Коки
б. Вібріони
в. Спірохети
г. Палички

45. До складу клітинної стінки бактерій входить:
а. Муреїн
б. Хітин
в. Глікоген
г. Целюлоза

46. До об'єктів мікробіології належать
а. Сфагнум
б. Конюшина
в. Дріджі
г. Білий гриб

47. Які з перелічених хвороб є бактеріальними?
а. Ангіна
б. Поліомієліт
в. Цукровий діабет
г. Базедова хвороба

48. До органел прокаріотичної клітини належать:
а. Мітохондрії
б. Рибосоми
в. Ядро
г. Лізосоми

49. У скільки разів подрібнення м'яса збільшує його зараження патогенною мікрофлорою?
а. В 25 разів
б. В 3 рази
в. В 48 разів
г. В 10 разів

50. Що викликає прокисання у варених і ліверних ковбасах?
а. Підвищена вологість повітря
б. Розкладання жиру мікробами
в. Розвитку пігментних бактерій
г. Зброджуючі вуглеводи

8. Список рекомендованої літератури.

1. Пирог Т.П. Загальна мікробіологія: Підручник. – К.: НУХТ, 2004. – 471 с.
2. Гудзь С.П. Мікробіологія: Підручник: [для студ. вищ. навч. закл.] / С.П. Гудзь, С.О. Гнатуш, І.С. Білінська. – Львів: Видавничий центр ЛНУ імені Івана Франка, 2009. – 360 с.
3. Малигіна В.Д. Мікробіологія та фізіологія харчування. Навчальний посібник для студентів вищих навчальних закладів І-IV рівня акредитації. К:. Кондор, 2009. – 242 с.
4. Власенко В.В., Власенко І.Г. Фізіологія та гігієна харчування. Вінниця: ТОВ «Меркюрі Поділля», 2012. – 300 с.
5. Векірчик К.М. Мікробіологія з основами вірусології. К.: Либідь, 2001. – 312 с.
6. Пяткін К.Д., Кривошеїн Ю.С. Мікробіологія з вірусологією та імунологією. К.: Вища школа, 1992. – 431 с.
7. Ситнік І.О., Климнюк С.І., Творчо М.С. Мікробіологія, вірусологія, імунологія. – Тернопіль: Укрмедкнига, 1988. – 392 с.
8. Про безпечність та якість харчових продуктів (із змінами і доповненнями від 06.09 2005р. № 28091У: Закон України Офіційний вісник України. – 2005. – № 42.
9. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення: від 24. 02.1994 №4004-ХП (із змінами і доповненнями, внесеними Законом України від 16. 05. 2007 р. № 1026-У). – К., 1994.
10. Іванова О.В. Капліна Т.В Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства ТОВ «ВТД «Університетська книга», 2012.

Мікроекономіка
к.е.н., доцент Мендела І.Я.

1. Назва дисципліни.

Мікроекономіка (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Формування знань, вмінь та навичок аналізу економічних процесів на мікрорівні.

3. Завдання самостійної роботи.

Сформувати у студентів знання закономірностей поведінки економічних суб'єктів у ринкових умовах, озброїти їх універсальними інструментами для прийняття обгрунтованих рішень щодо здійснення суто індивідуального (з погляду даного економічного агента) вибору за обмежених засобів і наявності альтернативних можливостей.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Мікроекономіка як складова сучасної економічної теорії.
2. Мікро- та макроекономіка як складові частини сучасної теоретичної економіки.
3. Економічна система. Економічні системи відкритого та закритого типу.
4. Закон попиту та пропозиції. Еластичність попиту та пропозиції.
5. Корисність товару і споживча рівновага.
6. Криві байдужості, структура байдужості.
7. Аналіз байдужості і ефекти доходу та заміщення.
8. Мікроекономічна модель підприємства.
9. Розрахунок виробничої функції за статистичними даними з використанням ПЕОМ.
10. Витрати виробництва в короткому та довготривалому періодах.
11. Поведінка підприємства в умовах досконалої конкуренції.
12. Підприємство на монопольному ринку. Суть монополії.
13. Поведінка підприємства на ринку досконалої конкуренції.
14. Олігополістична структура ринку і підприємства..
15. Ринок факторів виробництва за досконалої конкуренції.
16. Рівень заробітної плати (ціна попиту) і гранична продуктивність праці.
17. Ринок капіталу і конкурентна стратегія підприємства.
18. Процентна і дисконтова на вартість капіталу як товару.
19. Інвестиційна діяльність підприємства. Інвестиції і процентна ставка.
20. Досконала конкуренція і досягнення економічної рівноваги.

5. Індивідуальні завдання.

1. Економічний вибір в умовах обмеженості ресурсів. Альтернативна вартість, крива виробничих можливостей.
2. Предмет, метод мікроекономіки. Мікросистема: поняття, різновиди.
3. Ринок як мікроекономічна модель.
4. Процес споживання й динаміка зміни сукупної та граничної корисності. Перший закон Госсена.
5. Вплив на поведінку споживача бюджетних обмежень і цін.
6. Принцип досягнення раціонального вибору та рівновага споживача. Другий закон Госсена.
7. Моделювання поведінки споживача – визначення індивідуального попиту на благо.
8. Особливості аналізу функції корисності з ординалістських позицій.
9. Криві байдужості та карта байдужості.
10. Гранична норма заміщення благ: суть і методика обчислювання.
11. Вирівнювання зважених граничних корисностей, «кутова» й «внутрішня» рівноваги.
12. Графічний аналіз і побудова лінії «дохід-споживання». Крива Енгеля.
13. Побудова лінії «ціна-споживання» та траєкторія зміни споживання внаслідок зниження ціни.
14. Ефект доходу та ефект заміщення. Парадокс Гіффена.
15. Закон пропонування. Цінові та нецінові фактори пропонування.
16. Методика обчислення рівня цінової еластичності пропонування.
17. Поняття ринкової рівноваги. Визначення рівноважної ціни та рівноважної кількості товару.
18. Рухомість ринкового попиту й пропонування.
19. Мотивація поведінки підприємства та фактор часу й періоди функціонування підприємства.
20. Фактори виробництва, їх групування та варіації.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Предмет мікроекономіки та проблеми, що досліджує мікроекономіка.
2. Економічні потреби, економічні блага, економічні ресурси.
3. Проблема вибору, припущення щодо вибору.

4. Альтернативні витрати. Межа виробничих можливостей.
5. Суб'єкти мікроекономіки.
6. Методи мікроекономічного аналізу.
7. Ринок. Ринкові операції.
8. Попит. Ринковий попит. Функції попиту.
9. Фактори, що впливають на попит.
10. Пропозиція. Ринкова пропозиція. Функції пропозиції.
11. Ринкова рівновага.
12. Поняття еластичності та нееластичності.
13. Фактори цінової еластичності попиту.
14. Перехресна еластичність попиту.
15. Еластичність пропозиції. Фактори, що впливають на еластичність пропозиції.
16. Споживацький вибір. Умови вибору.
17. Корисність. Функція корисності.
18. Крива байдужості. Карга кривих байдужості.
19. Бюджетне обмеження.
20. Ефект заміщення.
21. Фактори виробництва. Виробнича система.
22. Технологія. Ефективність технологічна та економічна.
23. Виробнича функція та й властивості.
24. Постійний та змінний фактор виробництва.
25. Ізокванта та її властивості.
26. Сукупний, середній та граничний продукт (TP, HP, MP).
27. Гранична норма заміщення.
28. Ефект масштабу.
29. Економічна та бухгалтерська оцінка діяльності фірми.
30. Види альтернативних витрат.
31. Бухгалтерський та економічний прибуток.
32. Витрати виробництва: постійні-FC, змінні-VC, сукупні-TC.
33. Граничні витрати.
34. Ринок досконалої конкуренції.
35. Попит та пропозиція конкурентної фірми.
36. рівновага на ринку досконалої конкуренції.
37. Умови монопольного ринку.
38. Різновиди монополій.
39. Монопольна влада.
40. Цінова дискримінація: умова та види.
41. Антимонопольна політика. Соціальна ціна монополії.
42. Монополістична конкуренція. Основні риси.
43. Витрати нецінової конкуренції.
44. Витрати реалізації. Криві витрат.
45. Фактори, що впливають на рекламний бюджет.
46. Ознаки олігополії.
47. Ринок землі, рента.
48. Пропозиція ресурсів.
49. Ринок капіталів.
50. Ринок факторів виробництва.

7. Тести.

1. Предметом мікроекономіки є:
а) поведінка економіки в цілому;
б) поведінка індивідуальних господарських суб'єктів у різних ринкових структурах;
в) поведінка споживачів на ринках товарів і послуг;
г) поведінка фірм на ринках товарів і послуг.

2. Мікроекономіка досліджує:
а) поведінку окремих економічних суб'єктів, котрі приймають рішення в умовах обмеженості ресурсів;
б) поведінку виробників, котрі приймають рішення щодо виробництва в умовах обмеженості ресурсів;
в) поведінку споживачів, котрі приймають рішення щодо покупок в умовах обмеженості доходу;
г) прийняття державою рішень щодо виробництва благ в умовах обмеженості ресурсів.

3. Мікроекономіка:
а) оперує поняттями сукупного рівня виробництва, зайнятості та доходу;
б) досліджує поведінку споживачів і фірм у різних ринкових структурах;

в) вивчає поведінку окремих секторів економіки;
г) вивчає поведінку індивідуальних економічних суб'єктів у відкритій економіці.

4. Мікроекономіка вивчає, як ринковий механізм вивчає:
а) ціни товарів;
б) ціни послуг;
в) ціни економічних ресурсів;
г) будь-які ціни.

5. До мікроекономічних відноситься проблема взаємозв'язку:
а) інфляція та безробіття;
б) ціни та обсягу попиту на товар;
в) доходу та заощаджень;
г) процентної ставки та попиту на гроші.

6. Яка з наступних проблем є мікроекономічною:
а) вплив грошового пропонування на інфляцію;
б) вплив урядових видатків на рівень зайнятості;
в) вплив дефіциту товарів на заощадження;
г) вплив зміни ціни нафти на виробництво автомобілів.

7. До проблем, які вивчаються мікроекономікою, не відноситься:
а) ефективне використання ресурсів;
б) необмежені виробничі ресурси;
в) максимальне задоволення потреб;
г) рідкісність благ.

8. Основними суб'єктами мікроекономічного аналізу є:
а) підприємства та банки;
б) наймані робітники та підприємці;
в) споживач і фірма ;
г) ринки товарів і ресурсів.

9. Економічними вважаються ресурси, які:
а) є обмеженими;
б) мають цінність;
в) купуються і продаються;
г) всі відповіді правильні.

10. Основна економічна суперечність, що вивчається мікроекономікою, зумовлена:
а) посиленням втручання держави в економіку та процесом глобалізації;
б) погіршенням екологічної ситуації та існуванням монополій;
в) наявністю практично у всіх країнах світу безробіття та інфляції;
г) безмежністю потреб та обмеженістю ресурсів для їх задоволення.

11. Проблема вибору, з якою постійно стикаються економічні суб'єкти, зумовлена тим, що:
а) всі люди прагнуть якнайкраще задовольнити свої потреби;
б) всі люди мають різні смаки та уподобання;
в) потреби людей безмежні, а ресурси обмежені;
г) всі люди прагнуть вищого рівня добробуту.

12. Компромісний характер вибору в економіці зумовлений тим, що потреби необмежені, а ресурси:
а) ефективні;
б) економічні;
в) рідкісні;
г) необмежені.

13. Яка з наведених характеристик найтісніше пов'язана з поняттям «економічні ресурси»:
а) безкоштовні;
б) рідкісні;
в) різноманітні;
г) необмежені.

14. Для економічних ресурсів не характерна:

а) обмеженість;
б) різноманітність;
в) безмежність;
г) корисність.

15. Внаслідок обмеженості економічних ресурсів і необмеженості потреб мікроекономічних суб'єктів перед ними постає проблема:
а) вибору і оцінки альтернативної вартості рішень;
б) координації дій всіх учасників ринку;
в) справедливого розподілу доходів;
г) грошової оцінки ресурсів.

16. Економічне поняття «обмеженість ресурсів» означає:
а) відсутність у країни певних природних ресурсів;
б) неможливість задоволення всіх людських потреб;
в) стан ресурсів у період економічного спаду;
г) високі ціни на товари, які обмежують можливість їх придбання.

17. Економісти стверджують, що кожна економічна система стикається з проблемою обмеженості ресурсів. Це означає, що:
а) деякі товари можна купити тільки за дуже високими цінами;
б) слаборозвинені країни мають дефіцит певних товарів; для розвинутих країни цієї проблеми не існує;
в) економічні ресурси ніколи не бувають достатніми, щоб задовольнити усі людські потреби;
г) у будь-якій економіці трапляються спади, під час яких виникає нестача певних благ.

18. Сутність проблеми обмеженості ресурсів найкраще розвиває твердження:
а) чим менше певного ресурсу, тим він більш обмежений;
б) ресурсів завжди не вистачає для задоволення усіх людських потреб;
в) бідні країни в більшій мірі відчувають обмеженість ресурсів;
г) у будь-якій країні завжди чого-небудь не вистачає.

19. Проблему обмеженості ресурсів:
а) можна вирішити за умов жорсткої економії всіх ресурсів;
б) можна вирішити за умов обмеження потреб всіх суб'єктів економіки;
в) можна буде вирішити лише у майбутньому, коли рівень розвитку науки і техніки дозволить суттєво збільшити виробництво благ;
г) неможливо вирішити за жодних умов.

20. Проблема обмеженості ресурсів може бути вирішена, якщо:
а) усі країни світу стануть постіндустріальними суспільствами;
б) будуть знайдені практично невичерпні джерела енергетичних ресурсів;
в) країни відмовляться від конкуренції на користь співробітництва;
г) не може бути вирішена за жодних умов.

21. Якщо в економіці країни задіяні всі ресурси, то більшу кількість будь-якого продукту:
а) можуть виробити тільки приватні підприємці;
б) можна виробити лише за рахунок скорочення виробництва деяких інших;
в) може виробити лише державний сектор економіки;
г) не можна виробити взагалі.

22. Які з наведених нижче понять можна безпосередньо проілюструвати за допомогою побудови кривої виробничих можливостей:
а) попит і пропонування;
б) обмеженість виробничих ресурсів, ефективний вибір, альтернативна вартість;
в) найкращий спосіб задоволення потреб за наявних ресурсів;
г) правильні відповіді б) і в).

23. Альтернативна вартість вимірюється:
а) індексом споживчих цін;
б) ціною товару, що купується;
в) кількістю одного блага, від якої потрібно відмовитись заради одержання додаткової одиниці іншого блага;
г) кількістю ресурсів, необхідних для виробництва даного товару.

24. Яке з тверджень не відноситься до розкриття сутності альтернативних витрат:

а) альтернативні витрати мають лише ті люди, уявлення яких про економіку не співпадають з реальними економічними процесами;
б) вибір на користь одного блага за умов обмежених ресурсів означає відмову від деякого іншого блага;
в) відмова від використання ресурсів в іншому напрямку і є вартістю втрачених можливостей;
г) ціною вибору є цінність товару чи послуги, від яких відмовились.

25. Країна, в економіці якої задіяні всі ресурси, виробляє два товари — автомобілі та літаки. Уряд країни бажає збільшити виробництво автомобілів, За цих обставин йому можна порадити:
а) зменшити виробництво літаків;
б) збільшити виробництво літаків;
в) за жодних обставин не збільшувати виробництво автомобілів;
г) видати постанову про збільшення виробництва автомобілів.

26. Через нестачу грошей ви змушені купити декілька гарних і дорогих листівок та декілька гірших і дешевих. Ви стикаєтесь з проблемою:
а) обмеженості ресурсів;
б) обмеженості ресурсів і необхідності компромісного вибору;
в) обмеженості ресурсів, необхідності компромісного вибору та оцінки альтернативної вартості рішень;
г) обмеженості ресурсів і оцінки альтернативної вартості рішень.

27. Випускник ліцею може піти працювати і отримувати заробітну плату, але може вступити до приватного інституту і платити за навчання. Альтернативна вартість його навчання в інституті дорівнює:
а) втраченій можливості працювати і отримувати заробітну плату;
б) нулю;
в) вартості навчання;
г) втраченій можливості працювати і отримувати заробітну плату та вартості навчання.

28. Рух вздовж межі виробничих можливостей означає, що змінюються:
а) ціни товарів, що виробляються;
б) потреби споживачів;
в) альтернативні витрати виробництва;
г) прибутки виробників.

29. В економіці, яка виробляє пральні машини і одяг, удосконалення технології виробництва пральних машин може призвести:
а) збільшення виробництва пральних машин;
б) зменшення виробництва одягу, оскільки ресурси будуть спрямовані на виробництво більшої кількості машин;
в) збільшення виробництва одягу, якщо ринок не буде потребувати більшої кількості пральних машин;
г) правильні відповіді а) і в).

30. Якщо економіка рухається вздовж опуклої межі виробничих можливостей зверху до низу, то:
а) альтернативні витрати зменшуються;
б) альтернативні витрати зростають;
в) альтернативні витрати не змінюються;
г) рух по кривій не пов’язаний з альтернативними витратами.

31. Товар, що має високу альтернативну вартість, як правило:
а) є дефіцитним;
б) має високу ціну;
в) має низьку ціну;
г) погано продається.

32. Щороку ви подорожували до моря залізницею, хоча могли б поїхати й автобусом. Влітку ви знову купили квиток на поїзд за минулорічною ціною, але дізналися, що квитки на автобус подорожчали вдвічі. Альтернативна вартість вашого вибору:
а) вдвічі зросла;
б) збільшилася, але конкретне зростання визначити неможливо;
в) зменшилася вдвічі;
г) зменшилася у невизначену кількість разів.

33. Принцип раціональності поведінки означає, що:
а) кожний економічний суб’єкт ощадливо витрачає гроші;
б) кожна людина робить вибір, максимізуючи власну вигоду;
в) кожен суб’єкт повинен діяти згідно з існуючими правилами, які відображають оптимальний варіант вибору;

г) всі люди діють однаково, опинившись в однакових умовах.

34. В якому з варіантів відповідей типи ринкових структур перераховані послідовно — від найбільш до найменш конкурентного ринку:
а) досконала конкуренція, олігополія, монополістична конкуренція, монополія;
б) монополія, досконала конкуренція, олігополія, монополістична конкуренція;
в) досконала конкуренція, монополістична конкуренція, олігополія, монополія;
г) монополістична конкуренція, олігополія, досконала конкуренція, монополія.

35. Недосконало конкурентними є ринки:
а) на яких покупці чи продавці у своїх рішеннях враховують власну здатність впливати на ринкову ціну;
б) монополії, олігополії та монополістичної конкуренції;
в) монополії та олігополії;
г) правильні відповіді а) і б).

36. Які з ринкових структур відносяться до ідеальних:
а) досконала конкуренція та монополія;
б) монополія та олігополія;
в) досконала конкуренція та монополістична конкуренція;
г) монополістична конкуренція та олігополія.

37. Які з ринкових структур відносяться до реальних:
а) досконала конкуренція та монополія;
б) монополія та олігополія;
в) досконала конкуренція та монополістична конкуренція;
г) монополістична конкуренція та олігополія.

38. До специфічних методів мікроекономічних досліджень належать:
а) спостереження та статистичний аналіз;
б) граничний аналіз та економічне моделювання;
в) економічне моделювання та експеримент;
г) відбір фактів та наукове абстрагування.

39. Економічне моделювання передбачає, що дослідники:
а) застосовують припущення, які спрощують ситуацію;
б) намагатимуться врахувати всю наявну інформацію;
в) повинні використовувати математичні методи;
г) будуть дублювати реальний світ.

40. Проблема доцільності запровадження податку на тютюнові вироби з метою зниження захворюваності людей – це проблема:
а) позитивної мікроекономіки;
б) нормативної мікроекономіки;
в) не економіки, а охорони здоров’я;
г) яка не стосується мікроекономіки.

41. Закон попиту описує:
а) обернено-пропорційну залежність між ціною та обсягом попиту;
б) пряму залежність між ціною та обсягом попиту;
в) обернену залежність між ціною та обсягом попиту;
г) пряму пропорційну залежність між ціною та обсягом попиту.

42. Якщо ціна товару підвищується, то згідно з законом попиту:
а) попит скорочується;
б) попит зростає;
в) обсяг попиту скорочується;
г) обсяг попиту зростає.

43. Яке з наступних тверджень ілюструє закон попиту:
а) з підвищення ціни кави обсяги її покупок будуть скорочуватися;
б) зі зростанням доходів споживачі віддадуть перевагу більш дорогим сортам кави;
в) зі зниженням ціни кави знизяться й обсяги її споживання;
г) споживачі бажають споживати і готові платити за каву ціну, яку пропонує ринок.

44. Коли ціна товару підвищується, то:
а) попит на нього, як правило, скорочується;
б) крива попиту на товари-замінники зміщується ліворуч;
в) крива попиту на товари-комплементи зміщується ліворуч;
г) обсяг попиту на нього, як правило, збільшується.

45. Якщо зміна кількості товару, яку бажають та можуть купити споживачі, викликана нецінovим чинником, відбудуться зміни:
а) у попиті на товар, що зрушить криву попиту;
б) у попиті на товар, але крива попиту не зміниться;
в) в обсязі попиту на товар, крива попиту не зміниться;
г) в обсязі попиту на товар, крива попиту зміститься.

46. Точки на кривій ринкового попиту показують:
а) обсяг попиту всіх споживачів за кожної можливої ціни;
б) сукупний обсяг платежів споживачів за одиницю товару;
в) видатки споживачів за кожної можливої ціни;
г) виторг продавців за кожної можливої ціни.

47. На ринковий попит не чинять впливу:
а) число покупців на ринку;
б) ціни ресурсів;
в) доходи споживачів;
г) ціни товарів-замінників.

48. Зростання попиту на товар може бути наслідком зниження ціни:
а) даного товару;
б) товару-замінника;
в) товару-доповнювача;
г) нейтрального товару.

49. Скорочення попиту на товар і зміщення кривої попиту на нього ліворуч є наслідком:
а) зменшення доходів споживачів;
б) очікування підвищення ціни товару;
в) скорочення пропонування товару;
г) підвищення цін товарів-замінників.

50. Який з наведених чинників не призведе до зміщення кривої попиту на тенісні м'ячі:
а) дуже гарна погода;
б) зниження ціни на тенісні ракетки;
в) збільшення числа бажаючих грати в теніс;
г) підвищення ціни на тенісні м'ячі.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Аналітична економія: макроекономіка і мікроекономіка: Навчальний посібник.: У 2 кн. – Кн. 1: Вступ до аналітичної економії. Макроекономіка / За ред. С. Панчишина і П. Островерха. – К: Знання, 2006. – 723 с.
2. Базилевич В. Мікроекономіка: Опорний конспект лекцій / В.Базилевич, В.Лук'янов, Н.Писаренко. – К.: Четверта хвиля, 1998. – 248 с.
3. Будаговська С. Мікроекономіка і макроекономіка / С.Будаговська. – К.: Основи, 1998. – 518 с.
4. Горобчук Т. Т. Мікроекономіка. Навчальний посібник / Т.Т.Горобчук. – К.: Центр навчальної літератури, 2004. – 272 с.
5. Задоя А. О. Мікроекономіка: курс лекцій / А.О.Задоя. – К.: Знання, 2000.
6. Економічна теорія: макро- і мікроекономіка / За ред. З. Ватаманюка і С. Панчишина. – К.: Видавничий Дім «Альтернативи», 2001. – 606 с.
7. Косік А. Ф. Мікроекономіка: Навчальний посібник / А.Ф.Косік, Г.Е.Гронтковська. – К: Центр навчальної літератури, 2004. – 416 с.
8. Лісовий А. В. Мікроекономіка: Курс лекцій / А.В.Лісовий. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 208 с.
9. Мендела І.Я. Мікроекономіка: навчально-методичний посібник / Укладач: І.Я.Мендела. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2012. – 102 с.
10. Павленко І.М. Мікроекономіка. Навчальний посібник / І.М.Павленко. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 288 с.

Організація готельного господарства
к.і.н., доцент Котенко Р.М.

1. Назва дисципліни

Організація готельного господарства (кількість годин для самостійної роботи – 300 год.)

2. Мета самостійної роботи.

Метою самостійної роботи з дисципліни «Організація готельного господарства» передбачено формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок щодо сутності і структури організації послуг гостинності, системи дій, спрямованих на виробництво, просування та реалізацію готельно-ресторанних послуг, санаторно-курортного та спеціалізованого обслуговування.

3. Завдання самостійної роботи.

Завданням дисципліни є визначення форм, видів, напрямів та спеціалізації готельної діяльності. Обґрунтування, планування та програмування діяльності підприємств гостинності. Організація виробництва та реалізації послуг гостинності. Організація роботи щодо забезпечення якості послуг. Організація рекламної діяльності підприємства готельної індустрії. Організація партнерських відносин та зовнішньоекономічна діяльність індустрії гостинності. Організація дотримання безпеки та гігієни праці. Управління якістю та конкурентоспроможністю послуг гостинності.

У результаті вивчення дисципліни студент повинен *знати:*

- ✓ поняття послуг гостинності та їх характеристику;
- ✓ соціальні нормативи готельних послуг;
- ✓ технологію гостинності та концепції технології гостинності;
- ✓ особливості сучасної цінової політики в індустрії гостинності;
- ✓ стандарти та сертифікацію послуг гостинності;
- ✓ організацію процесу виробництва послуг гостинності;
- ✓ організаційні форми підприємств готельного типу та їх структури;
- ✓ інноваційні форми надання послуг гостинності.

вміти:

- ✓ проектувати послуги гостинності складати перспективи програми розвитку;
- ✓ проектувати найбільш ефективне завантаження засобу розміщення;
- ✓ аналізувати нормативно-правові акти, що регламентують надання готельних, санаторно-курортних послуг;
- ✓ організувати процес виробництва готельних послуг з врахуванням особливостей організаційної форми та видів власності підприємств готельної сфери.
- ✓ розробляти та впроваджувати інноваційні форми організації праці при наданні послуг гостинності та ін.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Як здійснюється державне регулювання галузі туризму?
2. Які послуги, що надаються в сфері туризму підлягають ліцензуванню?
3. Які стандарти застосовують для визначення типології, класифікації готелів та аналогічних засобів розміщення?
4. Як здійснюється сертифікація готельних послуг в Україні?
5. Як поділяється документація, що використовується у підприємствах розміщення туристів?
6. Яка документація відноситься до адміністративної і що вона забезпечує?
7. На які групи поділяється спеціальна документація готельно-туристичних комплексів?
8. Охарактеризуйте нормативну, експлуатаційно-технологічну та туристичну документацію.
9. Як поділяються засоби розміщення у відповідності до рекомендацій ЮНВТО?
10. Охарактеризуйте типи колективних засобів розміщення.
11. Дайте характеристику індивідуальним засобам розміщення.
12. Як визначається рівень комфорту, тобто категорія готелю?
13. Які групи приміщень входять в склад сучасних готелів?
14. Які види приміщень включає група приміщень житлового поверху?
15. Якими окремими підгрупами представлені підсобні приміщення, побутового обслуговування та господарського призначення?
16. Якими приміщеннями може бути представлена група приміщень культурно-масового та спортивно-рекреаційного обслуговування?
17. Як поділяються технологічні процеси в готелі? Охарактеризуйте їх функції.
18. Які технологічні цикли включають «основний» технологічний процес?
19. Які види, терміни та форми бронювання застосовуються в готелі
20. З яких технологічних операцій складаються технологічні цикли «Приймання гостя», «Реєстрація документів»?
21. Назвіть складові технологічних циклів клінінгу житлових помешкань готелю.

22. Яка нормативна хронологія технологічних операцій клінінгу в номерах?
23. Перерахуйте технологічні операції технологічного циклу «Прибирання житлової кімнати».
24. Перерахуйте технологічні операції прибирання номерів після виїзду гостя.
25. Які підприємства ресторанного господарства, можуть бути включені в структуру готелю?
26. Які готельні тарифи, що визначають послуги харчування застосовують в готелях?
27. Які види сніданків пропонують гостям в готелях?
28. В чому полягає специфіка обслуговування харчуванням в номерах готелю?
29. Охарактеризуйте склад і функції інженерно-технічної служби готельного комплексу.
30. Які функції виконують приміщення господарського і складського призначення?
31. Охарактеризуйте групу приміщень побутового обслуговування.
32. Охарактеризуйте групу приміщень матеріального забезпечення і ремонтних робіт.
33. Яку інформацію про послуги зобов'язаний готель надати споживачу?
34. З якою інформацією споживач може ознайомитись при оформленні розміщення?
35. Яка інформація про послуги повинна знаходитись в номері готелю?
36. Як використовуються комп'ютерні технології для інформаційного забезпечення готелю?
37. Яким чином можна представити організаційну структуру готельного підприємства?
38. Як створюється організаційна структура підприємства гостинності?
39. Що відображається в схемах структури управління готельним підприємством?
40. Охарактеризуйте терміни «штатні норми персоналу» та «штатний розпис».
41. Яке двоєдине завдання визначає мету діяльності готельного підприємства?
42. Які якості та властивості особистості повинні бути притаманні працівникам готелю?
43. Що зазначається у посадових інструкціях персоналу готелю?
44. Які вимоги стоять перед працівниками служб готелю?
45. Що береться до уваги при складанні графіків виходу на роботу працівників готелю?
46. Які форми організації режиму роботи персоналу застосовують в готелі?
47. Як оформляються графіки виходу на роботу?
48. Які види графіків виходу на роботу складаються в готелях?
49. Які норми застосовують при визначенні штатного розкладу підприємства?
50. Які методи аналізу організації праці застосовують на підприємстві?

5. Індивідуальні завдання.

1. Ліцензування, стандартизація та сертифікація готельних послуг.
2. Нормативно-правове регулювання готельної діяльності.
3. Визначення основних вимог та рівня комфорту готелю.
4. Призначення та функціональне використання приміщень в готелі.
5. Матеріально-технічна база, інтер'єрна та екстер'єрна стилістика готелів Івано-Франківщини.
6. Порядок бронювання, прийому та розміщення в готелі.
7. Менеджмент прибирання номерів в готелі.
8. Організація харчування гостей готелю.
9. Управління складськими, офісними приміщеннями в готелі.
10. Інформація в готелі: оформлення та використання.
11. Розробка організаційної структури і штатного розпису готелю.
12. Розробка посадових інструкцій працівників готелю.
13. Розробка графіків роботи персоналу готелю.
14. Розробка норм праці та норм чисельності персоналу готелю.
15. Розробка процесу стимулювання праці працівників готелю.
16. Оцінка персоналу готелю.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

Поняття «гостинність» та еволюція її розвитку

1.Еволюція розвитку поняття «гостинність».
2.Модель гостинності та її основні концепції.

Історичні аспекти розвитку сфери гостинності

1. Створення перших гостьових підприємств в Давній період розвитку суспільства.
2. Формування спеціалізованих засобів розміщення в Середньовічний період.
3. Розвиток сфери гостинності в період Нового часу.
4. Бурхливий розвиток індустрії гостинності в XIX ст.
5. Перетворення індустрії гостинності в важливу галузь господарювання XX ст.
6. Сучасний стан та перспективи розвитку світового готельного господарства в XXI ст.

Легендарні особистості у розвитку індустрії гостинності

1. Цезар Рітц – життєвий шлях, практичний та історичний внесок.
2. Елсворт Мілтон Статлер – життєвий шлях, практичний та історичний внесок.
3. Конрад Ніколсон Гілтон – життєвий шлях, практичний та історичний внесок.
4. Джон Вілард Маріот – життєвий шлях, практичний та історичний внесок.

5. Кемонс Вілсон – життєвий шлях, практичний та історичний внесок.

Державне регулювання готельної справи

1. Характеристика ролі держави у розвитку готельного господарства як складової туристичної сфери.
2. Місце та роль готельного господарства в туристичній сфері.

Законодавство в сфері гостинності

1. Законодавчі акти, що регулюють сферу послуг.
2. Характеристика документів, що регламентують присвоєння підприємствам готельного господарства певної категорії.

Готельні підприємства: поняття, класифікація, типізація

1. Готель, як основний засіб розміщення.
2. Різноманітні підходи до класифікації готельних підприємств
3. Типізація підприємств готельного господарства.
4. Основні принципи класифікації підприємств готельного господарства.

Функціональне призначення готелів

1. Характеристика готелі ділового призначення.
2. Характеристика готелів для екскурсійного туризму.
3. Характеристика клубних форм готельних підприємств.
4. Характеристика спеціалізованих готельних підприємств.

Типологія гостей в готелі

1. Характеристика психологічних портретів гостей готелю.
2. Основні конфліктні ситуації в процесі обслуговування та методи їх вирішення.

Класифікація готелів в Україні

1. Характеристика основних нормативних документів, які визначають критерії присвоєння категорії підприємству готельного господарства.
2. Характеристика основних вимог до споруд, які висуваються у нормативному документі.
3. Характеристика мінімальних вимог до підприємств готельного господарства категорії «5»-»1» зірка.

Житлова група приміщень в готелі

1. Основні групи приміщень готельного господарства.
2. Характеристика основних факторів, що впливають на кількісно-функціональний склад приміщень у підприємствах готельного господарства.
3. Характеристика категорій номерів у підприємствах готельного господарства.
4. Характеристика організації холів, коридорів та віталень.

Нежитлові приміщення в готелі

1. Характеристика приміщень нежилої групи.
2. Характеристика приміщень адміністративної групи.
3. Характеристика приміщень вестибюльної групи.

Інтер'єр в готелі

1. Сутність поняття інтер'єру.
2. Організація інтер'єру номерів.
3. Взаємозалежність кольорів у рішеннях інтер'єру приміщень.
4. Дія «Закону контрастів», в організації приміщень.
5. Взаємозв'язок кольору з психологічним сприйняттям приміщення людиною.

Готельні послуги та готельні продукти

1. Характеристика готельного продукту.
2. Структура та рівні готельного продукту.
3. Канали реалізації готельного продукту.
4. Форми реалізації готельного продукту.

Організаційно-управлінська структура в готелі

1. Основні принципи формування організаційно-функціональної структури.
2. Етапи формування організаційної структури управління готелем.
3. Рівні управління готельним підприємством.
4. Типи організаційно-управлінських структур в готельному бізнесі.

Служби готелю та їх функції

1. Загальна характеристика служби прийому і розміщення.
2. Загальна характеристика служби обслуговування і експлуатації номерного фонду.
3. Загальна характеристика служб харчування в структурі готелі.
4. Загальна характеристика інженерно-технічної служби.
5. Загальна характеристика служби безпеки.
6. Загальна характеристика маркетингу та продаж.

Організація служби прийому і розміщення в готелі

1. Організація роботи служби прийому і розміщення.
2. Вимоги, висуваються до обслуговуючого персоналу СПіР.
3. Перелік основних обов'язків СПіР.
4. Організація та технологія процесу бронювання місць у готелі.

Організація служби обслуговування і експлуатації номерного фонду

1. Технологія підготовки номерного фонду до поселення.
2. Характеристика послуг, надаються на поверсі.
3. Організація обслуговування в номерах.
4. Порядок збереження і повернення забутих речей.

Організація сервісних служб готелю

1. Служба побутового обслуговування гостей.
2. Служба інформаційного забезпечення проведення ділових заходів.

Організація служби харчування в готелі

1. Особливості підприємств ресторанного господарства в структурі готельного господарства.
2. Застосування тарифів, що визначають послуги харчування в готелях.
3. Види харчування що пропонується гостям в готелях.
4. Специфіка обслуговування харчуванням в номерах готелю.

Організація інженерно-технічної служби в готелі

1. Структура інженерно-технічної служби готелю.
2. Функції персоналу інженерно-технічної служби готелю.
3. Сучасні технічні системи готелю.

Організація роботи служби безпеки готелю

1. Система побудови безпеки в готельному підприємстві
2. Функції служби безпеки.
3.Технічні засоби систем безпеки готелю.

Організація служби маркетингу та продаж

1.Маркетинг готельних послуг.
2.Структура служби маркетингу і продаж.
3. Організація проведення маркетингових досліджень.

Організація співпраці готелю з туроператорами

1.Види договірних відносин між готелем та туристичними компаніями.
2. Документація, що застосовується при заключенні партнерських відносин.

Організація надання додаткових послуг в готелі

1. Характеристика організації надання безкоштовних додаткових послуг у готелі.
2. Технологія надання ряду безкоштовних послуг.
3. Технологія надання платних додаткових послуг.
4. Організація надання транспортних послуг.

Організація дозвілля, відпочинку та розваг в готелі

1. Значення та завдання готельної анімації.
3. Анімаційна служба готелю.
2. Програми та форми розважально-ігрового дозвілля.

Організація конференцій в готелі

1.Організація роботи конференц служби готелю.
2.Технологія підготовки та проведення конференції

Організація інформаційного забезпечення в готелі

1. Значення інформаційного обслуговування для підвищеного рівня готельного сервісу.
2. Характеристика процесу організації бізнес-центрів в готелях.
3. Характеристика інформаційної служби в готелях.

Організація праці на підприємствах готельного господарства

1. Характеристика організаційно-функціональної структури управління.
2. Етапи формування організаційної структури.
3. Рівні управління готельним підприємством.
4. Типи організаційних структур управління.

Характеристика основних соціально-професійних груп працівників готелю

1. Характеристика груп працівників адміністративно-управлінської служби.
2. Характеристика груп працівників служби прийому і розміщення.
3. Характеристика груп працівників служби обслуговування.
4. Характеристика груп працівників матеріально-технічного забезпечення
5. Характеристика груп працівників ресторанного господарства

Організація роботи працівників готелю

1. Посадові інструкції персоналу готелю.
2. Графіки виходу на роботу персоналу готелю.
3. Форми організації праці роботи працівників готельного господарства.

Робочий час працівників готелю

1. Характеристика основних видів робочого часу в готелі.
2. Відхилення від нормального робочого часу.
3. Особливості режиму праці в підрозділах підприємств готельного господарства.

Раціональна організація праці в готелі

1. Сутність раціональної організації праці.
2. Характеристика основних напрямків наукової організації праці.
3. Зміст основних шляхів впровадження раціональних форм організації праці у підприємствах готельного господарства.

Нормування праці на підприємствах готельного господарства

1. Сутність нормування праці у підприємстві готельного господарства.
2. Визначення основних понять, що фігурують у системі нормування праці.
3. Методи встановлення норм праці у готелі.

Мотивація праці працівників готелю

1.Характеристика психофізіологічних потреб в мотивації працівників.
2.Теорії мотивації.
3.Особливості стимулювання праці персоналу в готельному бізнесі.

Атестація персоналу готелю

1. Теоретичні підходи до оцінки персоналу готелю.
2. Види атестації персоналу готелю.
3. Процедура проведення атестації персоналу готелю.

Культура праці в готелі

1. Визначення культури та якості обслуговування в підприємствах готельного господарства.
2. Характеристика основним складовим якості обслуговування в підприємствах готельного господарства.
3. Фактори, які впливають на якість та культуру обслуговування.

Організація процесом управління готелем

1. Підходи до класифікації методів і стилів управління.
2. Характеристика методів управління.
3. Характеристика стилів управління.

7. Тести.

1. Термін гостинність (hospitality) походить від слів:
а. гражда, гараж, гарантія;
б. хоспіс, хатина, гардина;
в. головний, постійний, важливий;
г. господар, притулок, готель.

2. «Модель гостинності» виявляє взаємовідносини в системі:
а. гість-послуга-середовище;
б. персонал-послуга-підприємство;
в. готель-мотель-кемпінг;
г. якість-кількість-першість.

3. Концепції гостинності:
а. комплексна, раціональна, фахова, уніфікована;
б. гуманітарна, технологічна, функціональна, комерційна;
в. диференційована, атрактивна, змістова, колективна;
г. естетична, ергономічна, емпірична, дуалістична.

4. З якими історичними особливостями розвитку суспільства пов'язана поява перших гостьових дворів:
а. активний розвиток торгівлі і пов'язаних з нею подорожей;
б. активізація релігійного життя;
в. розвиток нових політичних відносин;
г. розвиток виробничих відносин.

5. На розвиток готельної справи в епоху Середньовіччя значний вплив справляли:
а. релігійні традиції;
б. розвиток торгових шляхів;
в. Кодекс Хаммурапі;
г. географічні відкриття.

6. Постоялі двори на Русі з'явилися, в:
а. Давній час;
б. Стародавній період;
в. Новий час;
г. епоху Середньовіччя.

7. Основою для розвитку послуг готельного господарства є:
а. індустрія туризму;

б. внутрішні і зовнішні соціально-економічні процеси у міністерствах;
в. розвиток інформаційних технологій;
г. зростання кількості подорожуючих.

8. Головне призначення підприємств готельного господарства полягає, в:
а. організації комфортного та якісного забезпечення мотиваційних вимог туриста;
б. створенні комплексного туристичного продукту;
в. наданні послуг гостинності;
г. одержання прибутку.

9. Структуру індустрії туризму формує:
а. рекреаційні ресурси;
б. система оподаткування;
в. інституційно-організаційна підсистема;
г. транспорт.

10. Лідерами світового готельного фонду є:
а. країни Європи;
б. США;
в. країни Азії;
г. країни Африки.

11. Гуманітарна концепція гостинності реалізується шляхом:
а. створення позитивного іміджу, емоційного комфорту, компетентності персоналу;
б. організації комфортних умов, матеріально-технічною базою, архітектурною особливістю4
в. ефективності управління, раціональності організаційної структури;
г. отримання доходу, стратегіями диверсифікації, інформатизації, екологізації.

12. Апартамент це -
а. номер квартирного типу значної площі з двох і більше житлових кімнат;
б. номер квартирного типу значної площі з трьох і більше житлових кімнат;
в. номер квартирного типу значної площі з чотирьох і більше житлових кімнат;
г. номер квартирного типу значної площі з п’яти і більше житлових кімнат.

13. Готельна послуга -
а. результат безпосередньої взаємодії виконавця та споживача, а також особиста діяльність виконавця, спрямована на задоволення потреб споживача;
б. сукупність економічних відносин, які утворюються у процесі виробництва, реалізації і організації споживання цих послуг;
в. дії підприємства з розміщення споживача шляхом надання номера (місця) для тимчасового проживання в готелі, а також інша діяльність, пов’язана з розміщенням та тимчасовим проживанням;
г. результат діяльності готельного підприємства, спрямованої на задоволення відповідних потреб туриста.

14. Середовище гостинності гуманітарної і технологічної концепцій визначається у поєднанні таких чинників:
а. зовнішніх та внутрішніх;
б. соціальних та спеціальних;
в. внутрішніх та спеціалізованих;
г. зовнішніх та спеціалізованих.

15. До характерних особливостей XVII століття належить:
а. створення спеціальних домів для паломників;
б. створення каретних готелів;
в. відкриття таверн;
г. відкриття перших кав’ярень.

16. Компонентами територіально-господарської підсистеми є:
а. туристичні ресурси;
б. система страхування;
в. готельні підприємства;
г. туристичні підприємства.

17. Сучасними тенденціями розвитку підприємств готельного господарства останніх десятиліть є:
а. поглиблення спеціалізації готельної пропозиції;

б. зниження завантаження номерного фонду;
в. глобалізація галузі;
г. універсалізація обслуговування.

18. Праобразом першого сучасного готелю Європи відкритого у 1788 р. вважають:
а. Готель Дієє;
б. Готель Генріха IV;
в. Готель Бадише-Хоф;
г. Готель Савой.

19. Структуру індустрії туризму формує:
а. інституційно-організаційна підсистема;
б. система оподаткування;
в. рекреаційні ресурси;
г. транспорт.

20. Найпоширенішою формою організації готельних ланцюгів є:
а. франчайзинг;
б. корпоративне управління;
в. об'єднання незалежних підприємств;
г. готельні сімейства.
21. Класифікація підприємств готельного господарства України здійснюється відповідно:
а. ДСТУ 4268:2003 «Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги», ДСТУ 4269:2003 «Послуги туристичні. Класифікація готелів»;
б. ДСТУ 3267:1995 «Засоби розміщення. Загальні вимоги», ДСТУ 3269:1995 «Класифікація готелів»;
в. ДСТУ 2003 «Загальні вимоги до готелів», ДСТУ 2003 «Послуги туристичні та готельні»;
г. вище перераховані ДСТУ не використовуються взагалі.

22. Україні для класифікації готелів за категоріями використовується система:
а. «зірок»;
б. «класів»
в. «корон»;
г. «літер».

23. Класифікація готелів за категоріями здійснюється згідно з загальною характеристикою готелю, яка визначається комплексом вимог до:
а. місткістю готелю;
б. типу закладів ресторанного господарства, які функціонують при готелі;
в. переліку послуг, що надаються;
г. місце розташування готелю.

24. Вимоги до готелів усіх категорій – це:
а. зручні під'їзні шляхи з необхідними дорожніми знаками;
б. наявність закладів ресторанного господарства;
в. наявність спортзалу;
г. наявність вивіски з емблемою.

25. Функціональна концепція гостинності реалізується шляхом:
а. створення позитивного іміджу, емоційного комфорту, компетентності персоналу;
б. організації комфортних умов, матеріально-технічною базою, архітектурною особливістю;
в. ефективності управління, раціональності організаційної структури;
г. отримання доходу, стратегіями диверсифікації, інформатизації, екологізації.

26. Середовище гостинності функціональної і комерційної концепцій визначається у поєднанні таких чинників:
а. зовнішніх та внутрішніх;
б. соціальних та спеціальних;
в. внутрішніх та спеціалізованих;
г. зовнішніх та спеціалізованих.

27. Для якого історичного періоду характерним є відкриття транзитних готелів при вокзалах:
а. Новий час;
б. епоха Середньовіччя;
в. радянський час;

г. Стародавній період.

28. Об'єднання підприємств у готельні ланцюги надає можливість:
а. інтеграції стратегії продажів і маркетингових зусиль за рахунок просування загального бренда;
б. застосування комп'ютерних технологій;
в. покращенню безпеки послуг;
г. здійснювати контроль над якістю наданих послуг.

29. Для підприємств готельного господарства договір франчайзинга, крім економічних аспектів господарської діяльності, визначає:
а. цінову політику;
б. рівень обслуговування;
в. напрями застосування інформаційних технологій;
г. функціональність послуг.

30. За рекомендацією ЮНВТО критерієм віднесення до категорії малих підприємств є:
а. кількість працюючих;
б. місткість номерного фонду;
в. площа номеру;
г. площа земельної ділянки.

31. Готель – це:
а. засіб розміщення з службою прийому, який складається з 7-ми та більше номерів;
б. засіб розміщення, що складається з шести і більше номерів та надає готельні послуги з тимчасового проживання з обов'язковим обслуговуванням;
в. засіб розміщення розташований на території фермерського (сільського) господарства, що має умови для зайняття сільськогосподарською діяльністю під час відпочинку;
г. засіб розміщення сезонного функціонування, розташований у рекреаційній зоні, з забезпеченням умов для відпочинку із мінімальними зручностями у регламентованому режимі.

32. Типізація – це:
а. метод наукового узагальнення, в основі якого лежить групування об'єктів за допомогою узагальненої моделі;
б. обліково-економічна інформація;
в. перелік готелів відповідно до рівня комфорту;
г. інструментарій застосування науково-методичних прийомів дослідження

33. Комерційна концепція гостинності реалізується шляхом:
а. створення позитивного іміджу, емоційного комфорту, компетентності персоналу;
б. організації комфортних умов, матеріально-технічною базою, архітектурною особливістю;
в. ефективності управління, раціональності організаційної структури;
г. отримання доходу, стратегіями диверсифікації, інформатизації, екологізації.

34. Хостел – це:
а. готель для молоді, з мінімальними зручностями, має умови та обладнання для самообслуговування;
б. засіб розміщення в окремо розташованій будівлі на території садиби фермерського сільського господарства;
в. засіб розміщення сезонного характеру, який має умови для здійснення у регламентованому режимі;
г. засіб розміщення для певної діяльності(сільськогосподарська, археологічна, екологічна тощо) під час відпочинку.

35. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства слугує:
а. диференціації засобів розміщення в залежності від асортименту і якості наданих послуг;
б. збільшенню мережі малих готелів;
в. отриманні ліцензії;
г. розвитку інфраструктури.

36. Регуляторна мета нормативно-правових актів для підприємств готельного господарства полягає у:
а. збільшенні коефіцієнта завантаження;
б. класифікації типів підприємств готельного господарства;
в. збалансуванні інтересів споживача, виробника та суспільства;
г. захисті прав споживачів.

37. Технологічний процес експлуатації номерного фонду є синтетичним, тому що...
а. забезпечує масово-обсяговий випуск продукції
б. є вихідним матеріалом для надання різноманітних послуг

в. веде до зниження затратності підприємства
г. на його здійснення працюють різні готельні служби

38. Україні зовнішнім контролем за рівнем якості готельних послуг займаються:
а. союз власників готелів;
б. ринок;
в. туроператори;
г. державні органи.

39. Відмова замовника від використання заброньованих послуг не пізніше ніж за три доби до дати запланованого заїзду або в обумовлені договором терміни:
а. своєчасне анулювання;
б. анулювання;
в. неприбуття;
г. пізнє анулювання.

40. Найпростіша форма організації управління в готелі:
а. лінійна;
б. функціональна;
в. лінійно-функціональна;
г. «штабна».
41. Типізація підприємств готельного господарства – це:
а. об'єднання в групи готельних підприємств за загальними ознаками в залежності від їх функціонального призначення;
б. одиниця класифікації підприємств готельного господарства за функціональним призначенням;
в. класифікація підприємств;
г. об'єднання в мережі на основі франчайзингу.

42. Будинок відпочинку – це:
а. засіб розміщення пересувного типу для автотуристів;
б. засіб розміщення сезонного функціонування, розташований урекреаційній зоні, що має умови для відпочинку з мінімальними зручностями у регламентованому режимі;
в. засіб розміщення, де пропонується розміщення з мінімальними зручностями.
г. засіб розміщення оздоровчо-профілактичного напряму з регламентованим режимом відпочинку, розташований у рекреаційній зоні.

43. Номер третьої категорії:
а. складається з однієї житлової кімнати та повного санвузла (умивальника, ванни чи душу, унітаза), розрахований для проживання однієї-двох осіб;
б. номер з однієї житлової кімнати та санвузла (умивальника й унітаза), розрахований на проживання однієї-двох осіб;
в. номер з однієї житлової кімнати і санвузла (умивальника й унітаза) для проживання трьох і більше осіб;
г. номер з однієї житлової кімнати з умивальником, розрахований на проживання трьох і більше осіб.

44. Мотель – це:
а. засіб розміщення пересувного типу для автотуристів (туристичний автобус / туристичний автомобіль, трейлер) з облаштованими зонами для надання послуг харчування, відпочинку та особистої гігієни;
б. готель, розташований за межами міста вздовж доріг (автошляхів), що надає послуги в 1-2-поверхових будівлях або частинах будівель з окремими входами, має умови для паркування і технічного обслуговування автомобілів;
в. готель, розташований поблизу вокзалу, аеропорту, приплаву призначений для обслуговування, як правило, транзитних пасажирів.
г. сезонний заклад для мото-, вело туристів з палатками або будинками легкого типу і спеціальними місцями для стоянки і зберігання автомобілів.

45. До зовнішніх чинників середовища гостинності відносять:
а. ресурсні, професійні, етичні, концептуальні;
б. спеціалізовані, раціональні, фундаментальні, екзогенні;
в. природні, антропогенні, ендогенні, кліматичні;
г. економічні, політичні, культурні, соціальні.

46. Які характеристики готельного продукту вирізняють готельну послугу від товару?
а**.** збереженість, комплексність, цілісність, унікальність**;**
б. неосяжність, нерозривність, мінливість, ненакопичуваність;
в. від'ємність, частковість, складність, базовість;

г. раціональність, базовість, гарантованість, прогнозованість.

47. Які особливості готельного продукту можуть його змінювати?
а. комфортність послуги, глобалізованість, базовість;
б. постійність послуги, міжнародність, частковість;
в. ефективність послуги, інтернаціоналізованість, фейковість;
г. ситуаційність послуги, територіальна обмеженість, сезонність.

48. У структурі готельного продукту виділяють три рівні:
а. продукт за вартістю, продукт з відсотком, домінуючий продукт;
б. продукт за проектом, продукт у реальному виконанні, продукт з підкріпленням;
в. пілотний продукт, продукт можливого виконання, очікуваний продукт;
г. продукт спонтанний, продукт нейтральний, продукт молочний.

49. Вивіска із зовнішнім освітленням або така, що світиться, передбачена у готелях таких категорій:
а. 1-2*;
б. 2-3*;
в. 3-4*;
г. 5*.

50. Вхід до готелю для гостей з повітряно-тепловою завісою та дашком на шляху від автомобіля обов'язково має бути присутній у готелях категорії:
а. 4-5*;
б. 1*;
в. 2*;
г. 3*.

8. Тематика курсових робіт.

1. Закордонний досвід організації додаткових послуг у готельному господарстві.
2. Соціально-культурні послуги в готельному господарстві.
3. Організації ділових готельних господарств.
4. Організація транзитних готельних господарств.
5. Організація сімейних готельних господарств.
6. Організація курортних готельних господарств.
7. Організація туристично-екскурсійних готельних господарств.
8. Організація спеціалізованих туристичних готельних господарств.
9. Організація туристично-спортивних готельних господарств.
10. Організація засобів розміщення для масового туризму.
11. Аналіз вимог до класифікації готельних господарств.
12. Комфортність - якісна характеристика номеру.
13. Сучасні вимоги до персоналу готельних господарств різних типів.
14. Основні умови і порядок атестації готельних господарств в Україні.
15. Особливості організації приміщень житлової групи у готелях різних типів.
16. Основні вимоги до організації номерного фонду готельних господарств різної категорійності.
17. Функціональні зони вестибюльної групи приміщень готельного господарства.
18. Організація приміщення складської групи готельного господарства великої місткості.
19. Організація приміщень побутового обслуговування мешканців готельного господарства.
20. Організація і обладнання приміщень культурно-масового призначення у готельних господарствах.
21. Організація зон відпочинку для мешканців готельного господарства.
22. Організація приміщень спортивно-рекреаційного обслуговування в готельному господарстві.
23. Особливості організації харчування туристів у різних типах готельних господарств.
24. Організація праці ресторанів у готелях ділового призначення.
25. Організація праці барів при готельних господарствах.
26. Закордонний досвід організації харчування туристів.
27. Контроль якості і утримання номерного фонду готельного господарства.
28. Система обліку і збереження матеріальних цінностей номерного фонду.
29. Аналіз надання додаткових послуг в готельному господарстві.
30. Соціально-культурні послуги в готельному господарстві.
31. Організація служби обслуговування в п'яти - і чотиризіркових готелях.
32. Організація надання безкоштовних основних послуг у готельному господарстві.
33. Організація побутових послуг при готелі і способи їхнього розширення.
34. Організація автотранспортного обслуговування при готелях.
35. Значення інформаційного обслуговування в готельному господарстві.
36. Організація додаткових послуг у ресторанах при готелях.

37. Організація обслуговування туристів у ресторанах типу «шведської лінії».
38. Автоматизація процесу прийому і розміщення в готелях.
39. Порядок бронювання і резервування місць у готелях.
40. Психологія обслуговування в готельному господарстві.
41. Естетика готельного господарства.
42. Культура поведінки працівників готелю.
43. Вплив цінового фактора на попит готельних послуг.
44. Особливості продовольчого постачання в готелях.
45. Особливості матеріально-технічного постачання в готелях.
46. Складське господарство і його функціональне призначення в готелі.
47. Умови збереження матеріальних цінностей у готельному господарстві.
48. Модель організації обслуговування в санаторних закладах.
49. Вплив цінового фактора на попит готельних послуг.
50. Особливості укладання господарчих зв'язків у готельному господарстві різних форм власності.
51. Складське господарство і його функціональне призначення.
52. Умови збереження матеріальних цінностей у готельному господарстві.
53. Організація праці складських приміщень у готельному господарстві.
54. Характеристика транспортних засобів, що використовуються в готельному господарстві.
55. Стан матеріально-технічної бази готельного господарства.
56. Основні вимоги до санітарного стану приміщень і навколишньої території готельного господарства.
57. Тип меблів і їхнє розміщення в номерах готельного господарства.
58. Інтер'єр вестибюльної групи приміщень.
59. Інтер'єр віталеньта холів готелю.
60. Аналіз надання додаткових послуг в готельному господарстві.

9. Список рекомендованої літератури.

1. Влащенко. Н. М. Інноваційні технології в готельному господарстві: навч. посіб. / Н. М. Влащенко; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. – Харків: Друкарня Мадрид, 2014. – 127 с.
2. Головко О.М. Організація готельного господарства: навч. посіб. / О.М. Головко, Н.С. Кампов, С.С. Махлинець. – К.: Кондор, 2011. – 410 с.
3. Іванова. Л. О. Маркетинг готельного і ресторанного господарства: навч. посіб. / Іванова Л. О.; Укоопспілка, Львів. комерц. акад. – Л.: Вид-во Львів. комерц. акад., 2012. – 215 с.
4. Котлер. Ф. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм: учебник для студ. вузов / Ф. Котлер; ред. пер.с англ. Р. Б. Ноздрева. – М.: ЮНИТИ, 1998. – 787 с.
5. Круль Г. Я. Основи готельної справи: навч. посіб / Г. Я. Кругль. – К. : Центр учбової літератури, 2011. – 368 с.
6. Лук'янова. Л.Г. Уніфіковані технології готельних послуг: навч. посібник / Л. Г. Лук'янова, Т.Т. Дорошенко, І.М. Мініч; Київ. ін-т туризму, екон. і права; За ред. В.К. Федорченко. – К.: Вища школа, 2001.– 237 с.
7. Мальська М.П., Пандяк І.Г., Занько Ю.С. Організація готельного обслуговування: Підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк, Ю.С. Занько. – К.: Знання, 2011. – 366 с.
8. Мунін Г. Б. Менеджмент готельно-ресторанного бізнесу: навч. посібн. / Г.Б. Мунін, Ю.О. Карягін, Х.Й. Роглєв, С.І. Руденко; під заг. ред. М.М. Поплавського і О.О. Гаца. – К.: Кондор, 2008. – 460 с.
9. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент: навчальний посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Нечаюк. – 3-тє вид. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
10. Полякова. А.В. Інфраструктура готельного та ресторанного господарства: навч. посіб. для студентів ВНЗ / А.В. Полякова, В.П. Оліфіров; Донец. нац. ун-т економіки і торгівлі ім. Михайла Туган-Барановського, Каф. готел. і ресторан. справи. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 251с.
11. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: навч. посібник для студ. вищих навч. закл. / Х.Й. Роглєв; Київський ун-т туризму, економіки і права. – К.: Кондор, 2005. – 408 с.
12. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик; Нац. ун-т харч. технологій. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 431 с.

Організація рекреаційних послуг
д.і.н., професор Клапчук В.М.

1. **Назва дисципліни.**
   Організація рекреаційних послуг (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2. **Мета самостійної роботи.**
   Вивчення основних компонентів, структури рекреаційних послуг для надзвичайно важливої сьогодні галузі господарської діяльності – сфери гостинності.

3. **Завдання самостійної роботи.**
   Вивчення особливостей природних рекреаційних ресурсів та їх застосування у оздоровленні населення; ознайомлення з методами оздоровлення у курортних і рекреаційних закладах.

4. **Запитання для самопідготовки.**
   1. Визначення земель рекреаційного призначення.
   2. Склад земель рекреаційного призначення
   3. Використання земель рекреаційного призначення
   4. Про здійснення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів природно-заповідного фонду України
   5. Правила ведення рекреаційної діяльності у межах територій та об'єктів ПЗФ.
   6. Загальна характеристика курортної рекреаційно-туристичної сфери.
   7. Окремі спортивно-рекреаційні вправи.
   8. Пішохідний туризм або трекинг
   9. Нордична ходьба
   10. Фітнес
   11. Різновиди бігу і стрибків.
   12. Веслування
   13. Пересування на лижах
   14. Катання на ковзанах
   15. Їзда на велосипеді
   16. Аквааеробіка
   17. Аквафітнес
   18. Аквастеп
   19. Акваджоґінґ
   20. Особливості кліматолікування
   21. Кліматичні чинники проведення рекреації
   22. Аеротерапія
   23. Геліотерапія
   24. Таласотерапія
   25. Мікротерапія
   26. Аероіонотерапія
   27. Аерофітотерапія
   28. Морська цілодобова аеротерапія
   29. Цілодобова спелеотерапія
   30. Лікувальний ефект клімату.
   31. Загальна характеристика мінеральних вод України
   32. Лікувальні фактори мінеральних вод
   33. Класифікація мінеральних вод
   34. Вуглекислі мінеральні води
   35. Сульфідні мінеральні води
   36. Залізисті і миш'яковисті мінеральні води
   37. Кремнієві мінеральні води
   38. Бромні, йодо-бромні та йодні мінеральні води
   39. Радіоактивні (радонові) води
   40. Мінеральні води з підвищеним вмістом органічних речовин
   41. Борні мінеральні води
   42. Група вуглекислих гідрокарбонатних натрієвих вод
   43. Група вуглекислих маломінералізованих гідрокарбонатих кальцієвих та магнієво-кальцієвих мінеральних вод
   44. Вуглекислі хлоридно-гідрокарбонатні води.
   45. Загальні властивості пелоїдів
   46. Основні типи лікувальних грязей
   47. Сапропелі

48. Мулові сульфідні пелоїди
49. Штучні пелоїди.
50. Охорона пелоїдів
51. Пелоїдолікування (грязелікування)
52. Парафінолікування.
53. Озокеритолікування.
54. Бішофітотерапія
55. Нафталанолікування.
56. Загальні особливості дієтичного харчування
57. Особливість організації харчування в санаторно-курортних закладах
58. Фізіотерапія
59. Арт-терапія
60. Ігротерапія
61. Тілесно-орієнтована психотерапія
62. Екзистенціальна психотерапія
63. Психоаналіз
64. Гештальт-терапія
65. Голковколювання
66. Багатоголковий масаж
67. Фармакопунктура
68. Сонопунктура
69. Електропунктура та електроакупунктура
70. Фотопунктура
71. Фітоароматерапія
72. Ампелотерапія і енотерапія
73. Енотерапія
74. Глинолікування
75. Псаммотерапія
76. Стоунтерапія
77. Гірудотерапія
78. Апітерапія
79. Іпотерапія
80. Кумисолікування
81. Використання лікувальних ефектів собак і інших домашніх тварин
82. Дельфінотерапія
83. Метод біологічного зворотного зв'язку
84. Загальні положення та визначення
85. СПА-технології
86. Типи СПА-курортів
87. Напрямки СПА-програм в Україні
88. Бальнеотерапія в СПА
89. Таласотерапія
90. Ландшафтотерапія
91. Вино терапія
92. Ароматерапія
93. Апітерапія
94. Стоун-терапія
95. Галотерапія
96. Кінезіотерапія
97. Музикотерапія
98. Використання холістичного підходу
99. Основні завдання СПА-технологій в Україні
100. Інтеграція СПА-концепції в санаторно-курортне лікування в Україні

5. Індивідуальні завдання.

1. Альтернативні традиційні і нетрадиційні методи оздоровлення.
2. Ампелотерапія.
3. Апітерапія.
4. Ароматерапія.
5. Бальнеологічні курорти адміністративних областей України.
6. Використання лікувальних ефектів собак і інших домашніх тварин.
7. Винотерапія.
8. Галотерапія.
9. Гірудотерапія.

10. Глинолікування.
11. Грязелікування в АР Крим.
12. Грязелікування в Українських Карпатах.
13. Грязелікування в Центральній Україні.
14. Грязелікування на узбережжях морів.
15. Грязелікування у Східній Україні.
16. Грязе- та озокеритолікування в адміністративних областей України.
17. Дельфінотерапія.
18. Енотерапія.
19. Загальна характеристика мінеральних вод адміністративних областей України.
20. Застосування фізіотерапії для лікування та оздоровлення.
21. Іпотерапія.
22. Кінезіотерапія.
23. Кумисолікування.
24. Ландшафтотерапія.
25. Лікувальні методи і засоби мінерального походження.
26. Лікувальні методи і засоби рослинного походження.
27. Лікувальні методи і засоби тваринного походження.
28. Лікування механічними факторами.
29. Лікування хвороб за допомогою фізіотерапії.
30. Музикотерапія.
31. Оздоровчо-рекреаційні ресурси адміністративних областей України.
32. Особливості кліматолікування в Кримських горах.
33. Особливості кліматолікування в Подільських Товтрах.
34. Особливості кліматолікування в степовій зоні України.
35. Особливості кліматолікування в Українських Карпатах.
36. Особливості кліматолікування на Закарпатті.
37. Особливості кліматолікування на Поділлі.
38. Особливості кліматолікування на Поліссі.
39. Особливості кліматолікування на узбережжях Чорного та Азовського морів.
40. Особливості кліматолікування у Передкарпатті.
41. Особливості кліматолікування у Придеснянні.
42. Особливості кліматолікування у Придніпров'ї.
43. Особливості кліматолікування у степовій частині Криму.
44. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при захворюваннях кишково-шлункового тракту.
45. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при захворюваннях печінки.
46. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при захворюваннях підшлункової залози та селезінки.
47. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при захворюваннях сечостатевої системи.
48. Особливості організації харчування в санаторно-курортних закладах при ниркових захворюваннях.
49. Психотерапія – прогресивний засіб оздоровлення.
50. Склад земель рекреаційного призначення адміністративних областей України.
51. СПА-курорти світу.
52. СПА-курорти України.
53. СПА-технології в Україні.
54. СПА-технології у світі.
55. Стоунтерапія.
56. Таласотерапія.
57. Тренувально-оздоровчі заходи у рекреаційних закладах.
58. Фізична реабілітація – основний засіб оздоровлення.
59. Фізіотерапевтичні рекреаційні заклади.
60. Фітоароматерапія.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Аналіз проблеми організації оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.
2. Сульфідні мінеральні води.
3. Галотерапія в СПА.
4. Нордична ходьба.
5. Оздоровчо-рекреаційні ресурси України.
6. Залізисті і миш'яковисті мінеральні води.
7. Кінезіотерапія в СПА.
8. Фітнес.

9. Основні бальнеологічні групи мінеральних вод.
10. Основні завдання СПА-технологій в Україні.
11. Дієтичний раціон № 1.
12. Різновиди бігу і стрибків.
13. Територіальна організація рекреаційної діяльності в Україні.
14. Кремнієві мінеральні води.
15. Особливість організації харчування в санаторно-курортних закладах.
16. Веслування.
17. Умови та чинники формування рекреаційної діяльності
18. Бромні, йодо-бромні та йодні мінеральні води.
19. Озокеритолікування.
20. Пересування на лижах.
21. Фактори, що сприяють розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.
22. Радіоактивні (радонові) води.
23. Бішофітотерапія.
24. Катання на ковзанах.
25. Загальні властивості пелоїдів.
26. Пішохідний туризм або трекинг.
27. Нафталанолікування.
28. Їзда на велосипеді.
29. Проблеми і перспективи розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.
30. Мінеральні води з підвищеним вмістом органічних речовин.
31. Аквааеробіка.
32. Стратегія розвитку оздоровчо-рекреаційної діяльності в Україні.
33. Борні мінеральні води.
34. Вплив мікроелементів на основні системи організму.
35. Аквафітнес.
36. Визначення земель рекреаційного призначення.
37. Група вуглекислих гідрокарбонатних натрієвих вод.
38. Інтеграція СПА-концепції в санаторно-курортне лікування в Україні.
39. Аквастеп.
40. Склад земель рекреаційного призначення.
41. Музикотерапія в СПА.
42. Акваджогінг.
43. Використання земель рекреаційного призначення.
44. Вуглекислі хлоридно-гідрокарбонатні води.
45. Фітоароматерапія.
46. Про здійснення рекреаційної діяльності у межах територій та об’єктів природно-заповідного фонду України.
47. Основні типи лікувальних грязей.
48. Гірудотерапія.
49. Правила ведення рекреаційної діяльності у межах територій та об’єктів ПЗФ.
50. Сапропелі.
51. Ультрафонопунктура.
52. Загальна характеристика курортної рекреаційно-туристичної сфери.
53. Мулові сульфідні пелоїди.
54. Кумисолікування.
55. Окремі спортивно-рекреаційні вправи.
56. Штучні пелоїди.
57. Використання лікувальних ефектів собак і інших домашніх тварин.
58. Особливості кліматолікування.
59. Пелоїдолікування (грязелікування).
60. Кліматичні чинники проведення рекреації.
61. Парафінолікування.
62. Аеротерапія.
63. Загальні особливості дієтичного харчування.
64. Ампелотерапія і енотерапія.
65. Геліотерапія.
66. Загальні положення та визначення СПА-технологій.
67. Таласотерапія.
68. СПА-технології.
69. Голковколювання.
70. Гімнастичні вправи.
71. Мікротерапія.

72. Типи СПА-курортів.
73. Цілодобова спелеотерапія.
74. Дихальні вправи.
75. Лікувальний ефект континентального клімату степів.
76. Напрямки СПА-програм в Україні.
77. Морська цілодобова аеротерапія.
78. Спеціальні вправи.
79. Лікувальний ефект континентального клімату лісів.
80. Бальнеотерапія в СПА.
81. Аерофітотерапія.
82. Вправи з предметами (зі снарядами).
83. Лікувальний ефект приморського клімату.
84. Ароматерапія в СПА.
85. Аероіонотерапія.
86. Арт-терапія.
87. Лікувальний ефект середньо- і високогірного клімату.
88. Таласотерапія в СПА
89. Дієтичний раціон № 2.
90. Ігротерапія.
91. Загальна характеристика мінеральних вод України.
92. Ландшафтотерапія в СПА.
93. Дієтичний раціон № 3.
94. Лікувальні фактори мінеральних вод.
95. Винотерапія в СПА.
96. Дієтичний раціон № 4.
97. Класифікація мінеральних вод.
98. Апітерапія в СПА.
99. Дієтичний раціон № 5.
100. Вуглекислі мінеральні води.

7. Тести.

1. На скільки груп можна поділити рекреаційний комплекс?
Одна
Дві
Три
П’ять

2. Першим національним природним парком на території України є:
Карпатський національний природний парк
Шацький національний природний парк
Вижницький національний природний парк
Національний природний парк «Гуцульщина»

3. До соціально-економічних рекреаційних ресурсів відносяться:
Заклади харчування
Джерела мінеральних вод
Водоспади
Замки

4. На курорті Трускавець основним типом мінеральних вод є:
Нафтуся
Настуся
Нарзан
Буркут

5. Землі рекреаційного призначення можна розподілити на:
Дві групи
Три групи
Дев’ять груп
Десять груп

6. До земель рекреаційного призначення відносяться:
Землі лісового фонду
Окремі цінні породи дерев

Оранжереї
Землі, які використовуються для організації відпочинку населення, туризму та проведення спортивних заходів

7. Рівень озеленення території житлової забудови має бути не менше:
50 %
80 %
40 %
60 %

8. Рівень озеленення території шкіл і дитячих дошкільних закладів має бути не менше:
50 %
80 %
40 %
60 %

9. До земель рекреаційного призначення відносяться:
Землі лісового фонду
Землі, які використовуються для організації відпочинку населення
Оранжереї
Землі, які не використовуються для проведення спортивних заходів

10. До земель рекреаційного призначення належать:
Земельні ділянки зелених зон і зелених насаджень міст та інших населених пунктів
Навчальних стежок
Фруктові сади
Парники

11. Зелені насадження спеціального призначення – це:
Насадження транспортних магістралей і вулиць
Насадження парків
Насадження шкіл
Насадження парків і скверів

12. Землі рекреаційного призначення можуть перебувати у власності:
Державній
Комунгоспівській
Дирекції підприємства
Громади

13. Яка погода найсприятливіша для оздоровлення людини?
Комфортна
Субкомфортна
Некомфортна
Оздоровча

14. Скільки виділяють класів захворювань, пов'язаних з дією клімато-метеорологічних і геофізичних чинників:
Один
Два
Три
Чотири

15. Скільки лікувальних ефектів має континентальний клімат лісів:
П'ять
Три
Шість
Десять

16. Скільки лікувальних ефектів має приморський клімат:
П'ять
Три
Шість
Десять

17. До аеротерапії відносяться:
Цілодобова аеротерапія
Ванни
Повітряна куля
Вживання мінеральної води

18. До геліотерапії відносяться:
Загаряння
Загальні сонячні ванни
Місячні сонячні ванни
Купання на морі.

19. До мікротерапії відносяться:
Аерофітотерапія
Аерація
Уфотерапія
Геліотерапія

20. До мікротерапії відносяться:
Аерофітотерапія
Аеродихання
Теритерапія
Геліотерапія

21. Скільки виділяється лікувальних факторів мінеральних вод?
Один
Два
Чотири
Три

22. Скільки виділяється типів мінеральних вод?
Одна
П’ять
Дев’ять
Десять

23. Скільки родовищ мінеральних вод відносяться до гідрокарбонатно-хлоридних вод Закарпаття?
7
16
25
14

24. Скільки мікроелементів виявлено у мінеральних водах України?
30
50
88
102

25. Які катіони визначають лікувальні властивості мінеральних вод?
Натрію
Кремнію
Магнезії
Миш’яку

26. Які аніони визначають лікувальні властивості мінеральних вод?
Гідрокарбонатні
Кремнеземні
Нітратні
Сульфосфатні

27. Які іони визначають лікувальні властивості мінеральних вод?
Натрію
Кремнію

Ртуті
Заліза

28. Найбільші поклади мінеральних вод типу «Нафтуся» зосереджені у :
Моршині
Трускавці
Хмільнику
Шешорів

29. Які є типи природних пелоїдів:
Сапропелі
Штучні пелоїди
Зелені мули
Грязі

30. Бішофіт має мінералізацію (у г/л/):
340–400
150–200
350–500
50–100

31. Яка температура плавлення очищеного озокериту (у °С)?
52-55
45–50
60–75
25–30

32. Яка температура плавлення білого парафіну (у °С)?
52-55
45–52
55–65
75–80

33. Які фізико-хімічні характеристики пелоїдів є основними:
Масова частка вологи
Напруга засуву
Колір
Смак

34. Які фізико-хімічні характеристики пелоїдів є основними:
Густина
Засміченість частками діаметром більш $0,5 \cdot 10^{-3}$ м
Ступінь розкладу органіки
Пластичність

35. До теплолікування відноситься:
Парафінолікування
Бішофітолікування
Зололікування
Іонолікування

36. До теплолікування відноситься:
Озокеритолікування
Бішофітолікування
Шлаколікування
Лазеролікування

37. Інтеграція СПА концепції в санаторно-курортне лікування в Україні на сьогоднішній день досягається шляхом:
Створення медичних і (або) косметичних СПА-кабінетів на базі лікувальної, санаторно-курортної установи
Організації релаксуючої дії в рамках лікувальної установи
Створення курортної установи
Оголошення курортної зони

38. СПА – містечко у:
Бельгії
США
Франції
Єгипті

39. Курорти називали «СПА» у:
США
Бельгії
Ізраїлі
Франції

40. Методом СПА-технологій є:
Ультрафіолетове лікування
Апітерапія
Вживання мінеральної води під час їжі
Рибалка

41. Інтеграція СПА концепції в санаторно-курортне лікування в Україні на сьогоднішній день досягається шляхами:
Створення медичних і (або) косметичних СПА-кабінетів на базі лікувальної, санаторно-курортної установи
Організація СПА-зони
Створення курортної установи
Створення лікувально-оздоровчої зони

42. Апітерапія є напрямом СПА-індустрії в якому використовується:
Зміїний яд
Мед
Полісахарид
Укус собаки

43. Інтеграція СПА концепції в санаторно-курортне лікування в Україні на сьогоднішній день досягається шляхом:
Створення медичних СПА-кабінетів на базі лікувальної, санаторно-курортної установи
Організації релаксуючої дії в рамках лікувальної установи
Створення косметичних СПА
Оголошення курортної зони

44. Інтеграція СПА концепції в санаторно-курортне лікування в Україні на сьогоднішній день досягається шляхом:
Створення медичних СПА-кабінетів на базі лікувальної установи
Організації релаксуючої дії в рамках лікувальної установи
Створення методичних СПА-кабінетів на базі санаторно-курортної установи
Оголошення курортної зони

45. Йодні, бромні та йодо-бромні мінеральні води переважають у:
Карпатах
Криму
Придніпров'ї
Гологорах

46. Сульфідні мінеральні води широко використовуються на курорті:
Немирів
Сатанів
Кваси
Шаян

47. Крем'янисті мінеральні води у лікувальних цілях використовуються на курорті:
Рай-Оленівка
Моршин
Трускавець

Сатанів

48. Джерела миш'яковистих мінеральних вод зустрічаються у:
с. Кваси
с. Микуличин
с. Шешори
с. Буркут

49. Залізисті мінеральні води мають найбільше поширення у області:
Львівській
Закарпатській
Чернівецькій
Одеській

50. До лікувальних грязей відносяться:
Мули
Сапропелі
Мули, торфи, сопкові грязі
Мули, сапропелі, торфи, сопкові грязі

8.Список рекомендованої літератури.

1. Бейдик О.О. Рекреаційно-туристичні ресурси України: Методологія та методи аналізу, термінологія, районування. – К.: ВПЦ «Київський університет», 2001. – 395 с.
2. Бейдик О.О. Словник-довідник з географії туризму, рєкреалогії та рекреаційної географії. – К.: Палітра, 1997. – С. 50-74.
3. Вишневський В.І. Річки і водойми України: стан і використання. – К.: Віпол, 2000.
4. Гудзь П.В. Економічні проблеми розвитку курортно-рекреаційних територій. – Донецьк, 2001. – 270 с.
5. Клапчук В.М. Методичні рекомендації з курсу «Організація рекреаційних послуг». – Івано-Франківськ:Фоліант, 2007. – 55 с.
6. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. – 136 с.
7. Клапчук В.М. Рекреалогія : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника : Електронний ресурс. – Івано-Франківськ, 2012. – 1,29 мБт (88 с.).
8. Клапчук В.М. Курортна справа : організація, територіальне планування, система управління: Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Ковальська. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 400 с.
9. Навчальні програми фахових дисциплін для підготовки бакалаврів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» : Навчально-методичний посібник / За ред. проф. В.М. Клапчука / Факультет туризму / ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника». – Івано-Франківськ : «Фоліант», 2017. – 220 с.
10. Клапчук В.М. Організація рекреаційних послуг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2017. – 263 с.
11. Курортні ресурси України. – К.: ТАМЕД, 1999.
12. Леоненко В.Б., Стеценко М.П., Возний Ю.М. Атлас об'єктів природно-заповідного фонду України. – К.: ВПЦ «Київський університет», 2003.
13. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг. – К.: Альтерпрес, 2002.
14. Пам'ятки архітектури та містобудування України: Довідник Державного реєстру національного культурного надбання // В.В. Вечерський, О.М. Годованюк, Є.В. Тиманович та ін. – К.: Техніка, 2000. – 664 с.
15. Панченко Т.Ф. Курортно-рекреаційна система України: сучасний стан та перспективи розвитку // Туристично-краєзнавчі дослідження. – Вип. 2. – К.:Кармаліта, 1999.
16. Рекреаційна політика в Карпатському регіоні: принципи формування, шляхи реалізації. / В. Кравців та ін. – Чернівці: Прут, 1995. – 72 с.
17. Рутинський М.Й. Географія туризму України: Навч.-метод, пос. – К.: Центр навч. літ-ри, 2004. – 160 с.
18. Смаль І.В. Основи географії рекреації та туризму: Навч. пос. – Ніжин: НДПУ імені Миколи Гоголя, 2004.
19. Сокол Т.Г. Організація туристичної діяльності в Україні: Навч. пос. – К., 2001.
20. Україна у цифрах. 2002: Короткий статистичний довідник. – К.: Консультант, 2003.

Організація ресторанного господарства
к.е.н., доцент Лояк Л.М.

1.Назва дисципліни.

Організація ресторанного господарства (кількість годин для самостійної роботи – 300 год.).

2.Мета самостійної роботи.

Формування у студентів навичок виконувати планувальні, організаційні та управлінські функції в процесі діяльності закладів ресторанного господарства.

3.Завдання самостійної роботи.

Вивчення організаційно-технологічних основ ресторанного господарства, основ організації та моделювання процесу обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

4.Запитання для самопідготовки.

укепуцпр

1. Розвиток підприємств харчування в епоху середньовіччя.
2. Особливості розвитку піприємств харчування у XVI – XVII ст.
3. Охарактеризуйте тенденції розвитку підприємств харчування у другій половині XIX – на початку XX ст.
4. Розкрийте сутність терміну «ресторанне господарство».
5. Охарактеризуйте сучасні тенденції ровитку ресторанного господарства.
6. Назвіть інноваційні формати сучасних закладів ресторанного господарства.
7. Охарактеризуйте мережу закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї.
8. Нормативи розвитку мережі.
9. Охарактеризуйте загальні принципи функціонування закладів ресторанного господарства.
10. Основні ознаки класифікації закладів ресторанного господарства.
11. Основні типи закладів ресторанного господарства, що формують мережу.
12. Характеристика основних типів закладів ресторанного господарства.
13. Охарактеризуйте заклади ресторанного господарства з централізованим виробництвом продукції, тих, що працюють на напівфабрикатах та з закінченим циклом виробництва.
14. Дайте визначення поняття «якості послуг харчування»
15. Фактори, що забезпечують якість послуг харчування
16. Визначте показники якості харчування
17. Охарактеризуйте методи оцінки якості послуг харчування
18. Нормативно-правове регулювання питань контролю якості послуг харчування
19. Форми постачання в практиці роботи закладів ресторанного господарства?
20. У чому полягає транзитна і складська форми постачання і які товари вимагають застосування даних форм постачання до закладів ресторанного господарства?
21. Способи доставки сировини та продовольчих товарів до закладів ресторанного господарства?
22. У чому полягає централізований та децентралізований способи доставки продовольчих товарів?
23. Вимоги до транспортування харчових продуктів.
24. Як розраховується добова потреба закладів у сировині і продовольчих товарах, річна потреба закладу ресторанного господарства в столовому посуді та наборах?
25. Правила приймання товарів за кількістю та якістю.
26. Фактори впливу на потребу закладів ресторанного господарства у предметах матеріально-технічного оснащення.
27. Основні функції складського господарства.
28. Класифікаційні ознаки складських приміщень.
29. Структура складських приміщень закладів ресторанного господарства, які працюють на сировині та на напівфабрикатах.
30. Вимоги до температурного режиму зберігання сировини, напівфабрикатів, відходів, тари.
31. Основні способи зберігання і укладання сировини і продуктів?
32. Об’ємно-планувальні вимоги до складських приміщень
33. Основні правила зберігання продуктів.
34. Правила приймання товарів.
35. Склад тарного господарства закладу ресторанного господарства.
36. Перелічіть основні положення раціональної організації виробництва.
37. Яка структура виробництва закладу ресторанного господарства?
38. Виробничий процес і які його основні елементи.
39. Класифікаційні ознаки виробничого процесу.
40. Дайте характеристику виробничим процесам.
41. Перелічіть вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.

42. Вимоги до раціональної організації виробничих приміщень.
43. Умови організації робочих місць.
44. Зміст оперативного планування виробництва.
45. Оперативне планування роботи виробництва заготівельних підприємств.
46. Розрахунок виходу напівфабрикатів
47. Основні вимоги до розробки техніко-технологічних карт на фірмові вироби на підприємствах ресторанного господарства.
48. Що таке виробнича програма підприємства ?
49. Як документально оформляють план-меню закладу ресторанного господарства?
50. Порядок складання розрахунково-продуктової відомості для виконання денної виробничої програми .
51. Модель розрахунку середньоденної кількості кулінарної продукції за структурою.
52. Види меню та фактори впливу на вибір його виду.
53. Загальні вимоги до складання меню.
54. Правила розташування страв в меню.
55. Виробничі функції, що виконують заготівельні заклади ресторанного господарства залежно від характеру основного виробництва.
56. Види цехів, де здійснюється централізоване виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини, та фактори впливу на режим їх роботи.
57. Види цехів, де здійснюється децентралізоване виробництво виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини, та фактори впливу на режим їх роботи.
58. загальні принципи організації процесу виготовлення напівфабрикатів з різних видів сировини існують у закладах ресторанного господарства .
59. Технологічні лінії та ділянки, які організовуються у заготівельних цехах із централізованим та децентралізованим виробництвом.
60. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів усіх видів відповідно до санітарних норм та правил.
61. Види устаткування та інвентарю застосовуються в птахогольовому цеху.
62. Основні типи устаткування та інвентарю застосовуються в овочевому цеху підприємства середньої потужності.
63. Основні типи устаткування та інвентарю застосовуються в рибному цеху закладів ресторанного господарства.
64. Основні типи устаткування та інвентарю застосовуються в м’ясо-рибному цеху закладу ресторанного господарства середньої потужності.
65. Технологічні процеси, які здійснюються в гарячому цеху.
66. Характеристика технологічних ліній та ділянок гарячого відділення кулінарного цеху.
67. Виробничий інвентар, який використовується в гарячому та холодному відділеннях кулінарного цеху.
68. Терміни та умови зберігання кулінарних виробів з основних видів сировини.
69. Порядок розробки виробнича програма гарячого цеху?
70. Вимоги до мікроклімату гарячого цеху?
71. Від яких факторів залежить режим роботи гарячого цеху?
72. З урахуванням яких факторів підбирають устаткування для гарячого цеху?
73. Якими способами може розставлятися устаткування в гарячому цеху?
74. Яке допоміжне устаткування може застосовуватися в гарячому цеху?
75. Яке малогабаритне технологічне устаткування може застосовуватися в гарячому цеху?
76. Для чого призначене соусне відділення гарячого цеху?
77. Назвіть основні види й типи устаткування соусного відділення гарячого цеху.
78. У яких закладах ресторанного господарства організують холодні цехи?
79. У чому полягає специфіка холодного цеху?
80. Яке устаткування може використовуватися в холодому цеху?
81. Засоби малої механізації, які використовуватися в холодномуцеху..
82. Посуд і набори з полімерних матеріалів, їх переваги і недоліки, та сфера їх використання.
83. Характеристика посуду з фольги та картону з фольгою і сфера їх застосування.
84. Особливість організації коктейлю-паті.
85. Особливості викладання страв і напоїв (власного виробництва, алкогольних та безалкогольних) на «шведській лінії» при застосуванні її під час організації бенкету.
86. Особливості оформлення пляшок з червоним сухим вином при сервіруванні фуршетних столів,
87. Правила подавання гарячих страв та гарячих напоїв на бенкеті-фуршеті.
88. На яких бенкетах-прийомах здійснюється зосереджене; розосереджене розміщення гостей?
89. Правила поведінки офіціантів під час промов, тостів.
90. Класифікаційні ознаки бенкетів.
91. Відмінність у сервірувнні столу для бенкету з повним та частковим обслуговуванням офіціантами.

92. Вимоги, які висуваються до обслуговуючого персоналу на бенкеті-чай.
93. Особливість ослуговування контингенту споживачів шкільних та студентських їдалень.
94. Організація обслуговування школярів різних вікових груп в їдальні.
95. Охарактеризуйте техніку обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства та її складові елементи.
96. Охарактеризуйте посуд і набори з полімерних матеріалів, їх перевагу і недоліки та визначте сферу їх використання.
97. Характеристика асортименту посуду із скла і його сполук іноземних виробників, які функціонують на ринку України.
98. Особливості подавання страв «кокіль».
99. Правила подавання фламбованих страв.
100. Характеристика основним та додатковим наборам та визначить їх призначення.

5.Індивідуальні завдання.

1. Екскурсія в один із закладів ресторанного господарства при готелі в м.Івано-Франківську. Ознайомлення з підприємством. Перевірка відповідності ЗРГ основним вимогам щодо класу, вказаним у ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Оформлення звіту про екскурсію.
2. Скласти меню для вказаного викладачем закладу ресторанного господарства з дотриманням усіх вимог. Розрахувати чисельність споживачів, середньоденну кількість страв, у тому числі по групах з урахуванням коефіцієнта споживання страв, скласти меню з усіма позначками для одного з закладів ресторанного господарства (умови задаються викладачем).
3. Скласти виробничу програму для обраного закладу ресторанного господарства (на вибір студента).
4. Зробити розрахунок обсягів перероблюваної сировини для наступних заготівельних цехів (на вибір викладача): м'ясного, рибного(м'ясо-рибного); птахогомілкового; овочевого; цеху доробки напівфабрикатів, використовуючи попередні розрахунки .

На основі розрахунків розрахувати вихід напівфабрикатів і кількість відходів. Зазначити організаційні та технологічні процеси, що здійснюються в цеху при цьому. Вибрати відповідний інвентар і посуд (у тому числі кухонний), що використовується в цеху.

5. Скласти організаційну схему технологічної лінії виробництва на-півфабрикатів з різних видів сировини (на вибір студента).
6. Вивчити на матеріалах діючого закладу ресторанного господарства перелік складських приміщень для зберігання продовольчих товарів та предметів матеріально-технічного призначення; перелік предметів матеріально-технічного призначення, що є необхідним для ефективного функціонування закладу.
7. Провести дослідження використання робочого часу робітника (робітників, бригади) виробництва діючого закладу ресторанного господарства (на вибір студента) методом фотографії робочого часу. Провести дослідження використання робочого часу устаткування (на вибір викладача). Розрахувати коефіцієнт ефективності роботи устаткування на даному робочому місці.
8. На матеріалах діючого закладу ресторанного господарства провести атестацію робочих місць (робота виконується гуртом студентів). Структурна одиниця виробничих приміщень досліджуваного закладу обирається викладачем). Створити карту організації робочого місця. Запропонувати в разі не атестації робочих місць структурні зміни у виробництві чи зміну формату закладу.
9. Дослідити сучасні напрями розвитку систем обслуговування в закладах формату «квік-н-кежел», «фрі-фло-систем», «комбі», «фуд корт», «стріт-фуд».Систематизувати діючі заклади за форматами та системами обслуговування. Проаналізувати місця розташування закладів ресторанного господарства вищезазначених форматів і їх видів у районах м.Івано-Франківська.
10. Дослідити види, особливості функціонування закладів ресторанного господарства при готелі.
11. Дослідити види харчування, що пропонують заклади ресторанного господарства при готелях (за визначенням викладача) їх мешканцям.
12. Дослідити види і організацію сніданків у закладах ресторанного господарства у готелях.
13. Дослідити види і правила здійснення послуги «Room servise».
14. Дослідити меню, правила обслуговування споживачів в антрактах видовищних закладів, у тому числі спортивного спрямування.
15. Дослідити організацію обслуговування споживачів на ринках.
16. Дослідити організацію обслуговування споживачів у торговельних комплексах.
17. Дослідити види, особливості функціонування закладів ресторанного господарства при готелі.
18. Дослідити види харчування, що пропонують заклади ресторанного господарства при готелях (за визначенням викладача) їх мешканцям.
19 Дослідити види і організацію сніданків у закладах ресторанного господарства при готелях.
20. Дослідити види і правила здійснення послуги «Лоот зєгуисє».
21. Дослідити меню, правила обслуговування споживачів в антрактах видовищних закладів, у тому числі спортивного спрямування.
22. Дослідити організацію обслуговування споживачів на ринках.
23. Дослідити організацію обслуговування споживачів у торговельних комплексах.

24. Запропонуйте систему організації харчування робітників офісного центру, в якому працюють 85 осіб постійно і у літній сезон кіль¬кість їх збільшується до 115 осіб.
25.Систематизуйте діючі заклади ресторанного господарства за форматами та системами обслуговування.

6.Програмові вимоги до екзаменів.
1. Виробничі функції, що виконують заготівельні заклади ресторанного господарства залежно від характеру основного виробництва.
2. Види цехів, де здійснюється централізоване виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини, та фактори впливу на режим їх роботи.
3. Види цехів, де здійснюється децентралізоване виробництво виробництво напівфабрикатів із різних видів сировини, та фактори впливу на режим їх роботи.
4. Загальні принципи організації процесу виготовлення напівфабрикатів з різних видів сировини існують у закладах ресторанного господарства.
5. Технологічні лінії та ділянки, які організовуються у заготівельних цехах із централізованим та децентралізованим виробництвом.
6. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з м′яса відповідно до санітарних норм та правил.
7. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з риби відповідно до санітарних норм та правил.
8. Відмінність в організації роботи заготівельного підприємства і м'ясного цеху ресторанного господарств середньої потужності.
9. Характеристика технологічних ліній та ділянок птахогольових цехів.
10. Вимоги при розміщенні устаткування в заготівельних м′ясних цехах.
11. Характеристика технологічних ліній, які організуються в холодному цеху закладів ресторанного господарства різних типів.
12. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з овочів при децентралізованому та централізованому їх виробництві відповідно до санітарних норм та правил .
13. Технологічні лінії та ділянки овочевого цеху з централізованим та децентралізованим виробництвом напівфабрикатів устаткування та інвентар.
14. Характеристика технологічних ліній та ділянок , які організовуються у мясних цехах з централізованим виробництвом ; устаткування та інвентар .
15. Основні вимоги до організації роботи кондитерського цеху закладів ресторанного господарства.
16. Санітарно – гігієнічні вимоги до організації робочих місць в холодному цеху.
17. Основні вимоги до організації роботи борошняного цеху закладів ресторанного господарства.
18. Характеристика устаткування борошняного цеху та асортименту продукції , що виробляється .
19. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з птиці відповідно до санітарних норм та правил.
20. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з риби відповідно до санітарних норм та правил.
21. Терміни та умови зберігання напівфабрикатів з овочів відповідно до санітарних норм та правил.
22. Основні типи устаткування та інвентарю, які застосовуються в м'ясо-рибному цеху закладу ресторанного господарства середньої потужності.
23. Принципи організації роботи гарячого цеху закладів ресторанного господарства.
24. Характеристика технологічних процесів, які здійснюються в гарячому цеху.
25. Фактори, які враховуються при розміщені гарячого цеху в плані поверхів закладів ресторанного господарства різних типів.
26. Вимоги до організації роботи кулінарного цеху.
27. Характеристика технологічних ліній та ділянок гарячого відділення кулінарного цеху.
28. Характеристика технологічних ліній та ділянок кулінарного цеху.
29. Структура холодного відділення кулінарного цеху.
30. Виробничий інвентар, який використовується в гарячому та холодному відділеннях кулінарного цеху.
31. Терміни та умови зберігання кулінарних виробів з основних видів сировини.
32. Основні принципи розробки виробничої програми гарячого цеху.
33. Вимоги до мікроклімату гарячого цеху.
34. Фактори, які впливають на режим роботи гарячого цеху.
35. Факторів, які враховують при розрахунку та підборі устаткування для гарячого цеху.
36. Способи розміщення устаткування в гарячому цеху.
37. Характеристика допоміжного устаткування, яке може застосовуватися в гарячому цеху.
38. Характеристика малогабаритного технологічне устаткування, яке може застосовуватися в гарячому цеху.
39. Призначення і структура соусного відділення гарячого цеху.
33. Основні види устаткування соусного відділення гарячого цеху.
40. Вимоги до організації роботи холодних цехів у закладах ресторанного господарства різних типів.

7.Тести.
1. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать фабрика-кухня, фабрика-заготівельня?
а. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях

б. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці
в. продаж їжі та напоїв за зниженими цінами
г. продаж їжі та обслуговування споживачів

2. Яка мінімально необхідна висота виробничих приміщень для створення комфортних умов праці робітників основного виробництва?
а. 3,30 м
б. 3,00 м
в. 3,50 м
г. 3,80 м

3. Які функції виконує галузь ресторанного господарства?
а. виробництво і реалізацію кулінарної продукції та організацію її споживання
б. виробництво харчових продуктів
в. виробництво напівфабрикатів та готових страв
г. випуск продукції в міру її споживання

4. Які цехи заготівельних належать до заготівельних ?
а. овочевий, рибний, м'ясний
б. овочевий, гарячий, рибний
в. холодний, рибний, м'ясний
г. кулінарний

5. Який принцип враховують при розташуванні виробничих приміщень і цехів у закладах ресторанного господарства?
а. прямоточність
б. пропорційність
в ритмічність
г. паралельність

6. Способи подавання страв і напоїв до столу:
а. французький, комбінований
б. шляхом обнесення гостей
в. англійський, американський
г. французький, англійський, російський

7. В якій послідовності подаються гарячі закуски?
а. м'ясні, рибні, із борошна, овочеві
б. рибні, овочеві, м'ясні
в. бутерброди, салати, рибні, м'ясні
г. рибні, м'ясні, овочеві

8. Меню вільного вибору надає можливість:
а. зменшувати асортимент страв
б. забезпечувати харчування постійного контингенту споживачів
в. задовільнити потреби споживача
г. вибирати страви споживачам із загального меню

9. Для обслуговування бенкету з повним обслуговуванням офіціантами, що має офіційний характер, виходять із норми гостей на одного офіціанта:
а. 4 – 5 гостей
б. 8 – 10 гостей
в. 6 – 8 гостей
г. 3 – 4 гості

10. При проведенні бенкету за столом норма довжини столу на одного гостя складає :
а. 0,3 – 0,4 м
б. 0,4 – 0,5 м
в. 0,6 – 0,7 м
г. 0,8 – 1,0 м

11. Які цехи належать до групи спеціалізованих ?
а. кулінарний цех, борошняний цех

б. м’ясний цех, кондитерський цех
в. кулінарний цех, холодний цех
г. гарячий цех

2. Хто відповідає за розробку денної виробничої програми заготівельного цеху?
а. начальник цеху
б. старший кухар
в. диспетчер
г. інженер-технолог

13. Що таке основне виробництво закладу ресторанного господарства?
а. сукупність виробничих приміщень, в яких сировина і напівфабрикати переробляються у готову продукцію
б. приміщення, у яких виконується прийом товарів
в. приміщення, у яких виробляються напівфабрикати
г. приміщення для оформлення готової продукції

14. Виробничий цикл-це:
а. час переробки продукції і напівфабрикатів у готову продукцію
б. час приймання і переробки сировини
в. час переробки продукції у готову продукцію
г. час роботи обладнання

15. До доготівельних цехів відносять:
а. холодний, гарячий
б. холодний, гарячий, рибний
в. овочевий, рибний, м’ясний
г. кондитерський

16. Між стіною і технологічною лінією немеханічного устаткування відстань складає :
а. 1,2 – 1,5 м
б. 1,5 – 2,0 м
в. 2,0 – 2,5 м
г. 1,0 – 1,5 м

17. При проведенні бенкету за столом норма довжини столу на одного почесного гостя складає:
а. 0,8 – 1,0 м
б. 0,5 – 0,6 м
в. 0,6 – 0,8 м
г. 1,0 – 1,2 м

18. При проведенні бенкету за столом використовують:
а. бенкетне сервірування
б. сервірування столу по меню вечері
в. більш повне сервірування столу
г. повне сервірування столу по меню

19. До денних прийомів відносять:
а. сніданок, обід, підвечірок
б. сніданок, обід, фуршет
в. сніданок, келих вина, обід
г. сніданок, діловий сніданок, келих вина

20. До вечірніх прийомів відносять:
а. чай, барбекю,вечеря
б. вечеря, фуршет, кава
в. келих вина з сиром, фуршет, вечеря
г. коктейль, фуршет, вечеря

21. Яке меню доцільно використовувати в їдальні загальнодоступної мережі ?
а. меню з вільним вибором страв
б. меню денного раціону
в. меню комплексних обідів

г. меню табльдот

22. Який із наведених факторів враховується при складанні планового меню?
а. споживчий попит, можливості постачання, технічне оснащення
б. потужність
в. наявність складських приміщень
г. концепція закладу

23. Як класифікують кулінарну продукцію за характером споживання?
а. закуски, супи, другі страви, солодкі страви, напої власного виробництва
б. закуски, м'ясні страви, рибні страви
в. овочеві страви, м'ясні страви, рибні страви
г. овочеві закуски, м'ясні закуски, рибні закуски

24. Хто розробляє меню закладу ресторанного господарства?
а. завідувач виробництвом, інженер-технолог
б. кухар-бригадир, адміністратор залу
в. директор закладу, бухгалтер-калькулятор
г. шеф-кухар

25. Хто розраховує вартість готової кулінарної продукції?
а. бухгалтер-калькулятор, завідувач виробництвом
б. технолог
в. касир, бухгалтер
г. директор закладу, касир

26. Бенкет-чай організовують:
а. о 12 год
б. о 15 год
в. о 18 год
г. о 16 год

27. Бенкет-каву організовують як:
а. самостійний бенкет
б. денний бенкет
в. вечірній бенкет
г. продовження офіційного бенкету

28. Кейтер'є займається:
а. продажем їжі і організацією дозвілля
б. організацією святкових заходів
в. продажем їжі та напоїв за межами ресторану
г. організацією бенкетів поза межами закладу ресторанного господарства

29. Сервірування столу це:
а. розміщення предметів сервірування та квітів на столі
б. естетичне розміщення на столі предметів сервірування згідно меню
в. розміщення на столі столового посуду, страв і напоїв
г. розміщення у певному порядку та послідовності на столі предметів сервірування

30. Для обслуговування бенкету-коктейлю виходять із норми гостей на одного офіціанта:
а. 18 – 20
б. 8 – 10
в. 15 – 20
г. 10 – 15

31. Які розділи містить техніко-технологічна карта ?
а. найменування виробу, показники якості і безпеки, показники харчового складу
б. найменування виробу, ціна
в. опис технологічного процесу, сезонність продуктів, трудомісткість страв
г. найменування виробу, норма закладки сировини

32. Що відноситься до нормативно-технологічної документації закладів ресторанного господарства ?

а. технічні умови, технологічні інструкції
б. планове меню, галузеві стандарти, стандарти підприємств
в. технологічні і калькуляційні карти
г. збірник рецептур страв і кулінарних виробів, план-меню

33. Денна виробнича програма слугує підґрунтям для:
а. розрахунку потреби в сировині та напівфабрикатах
б. розробки технологічних карток
в. визначення ціни на страви
г. розрахунку кількості споживачів

34. Яке обладнання використовують для приготування виробів з котлетної маси у м'ясних цехах ?
а. фаршеперемішувач, м'ясорубку, котлетоформувальну машину
б. м'ясорубку, фаршеперемішувач, електросковороду
в. електроплиту, пароконвектомат
г. м'ясорубку

35. Які основні види обладнання гарячого цеху ?
а. плити, котли, пароконвектомати
б. електричні сковороди, плити, м'ясорубки
в. транспортери, пароконвектомати
г. електричні котли, пекарські шафи

36. Якого типу заклади ресторанного господарства створюють у м'ясних цехах поточні лінії з випуску напівфабрикатів?
а. фабрика – заготівельна
б. їдальня при промисловому підприємстві
в. ресторан при готелі на 500 місць
г. ресторан при готелі

37. Які бенкети носять неофіційний характер:
а. прийом «Келих вина»
б. прийом «Обід»
в. прийом «Келих шампанського»
г. кава-брейк

38. Який вид ділового прийому запропонуєте з нагоди Дня Незалежності України? Запрошено 200 гостей:
а. фуршет-десерт
б. коктейль
в. чай
г. фуршет

39. Для обслуговування бенкету – фуршету виходять із норми гостей на одного офіціанта:
а. 24 – 26 гостей на одного офіціанта
б. 18 – 20 гостей на одного офіціанта
в. 12 – 14 гостей на одного офіціанта
г. 15 – 20 гостей на одного офіціанта

40. Обслуговування гостей на бенкеті-фуршет здійснюється в такій послідовності:
а. прибирання приміщення, сервірування столу, зустріч гостей
б. прибирання приміщення, сервірування столу, зустріч і обслуговування гостей
в. зустріч гостей, подавання аперитиву, обслуговування, розрахунок
г. подавання аперитиву, обслуговування гостей, прибирання використаного посуду та приміщення

41. Що належить до складу приміщень м'ясного цеху?
а. м'ясне відділення, приміщення для обробки кісток
б. дефростер, приміщення для приготування фіксатора
в. м'ясне відділення, приміщення для обробки тари
г. дефростер, ділянка доробки напівфабрикатів

42. Який термін очікування споживачем замовної страви?
а. 15 – 20 хв
б. 20 – 30 хв

в. 40 – 50 хв
г. 60 хв

43. Яке призначення холодного цеху?
а. приготування холодних страв та закусок, холодних солодких страв, холодних супів
б. приготування холодних напоїв, холодних закусок, соусів
в. приготування холодних закусок, солодких страв, гарячих напоїв
г. приготування холодних закусок, десертів

44. У соусному відділенні гарячого цеху готують:
а. чахохбілі, азу, брокколі з лимоном
б. соус грибний, біфштекс, самбук
в. помідори фаршировані, фуа-гру
г. стейк, гуляш, пиріжки з маком

45. В якому цеху здійснюється механічне кулінарне оброблення сировини для приготування страви «Риба фарширована»?
а. рибний
б. холодний
в. гарячий
г. кулінарний

46. Висота фуршетного столу:
а. 1000 – 1200 мм
б. 900 – 1000 мм
в. 850 – 900 мм
г. 900 – 1050 мм

47. Меню бенкету – фуршет включає:
а. закусочні канапе, асорті м'ясне, рибне, овочі, десерт
б. асорті м'ясне, рибне, овочеве, закуски на шпажках
в. бутерброди, салати, десерт, кава, напої
г. бутерброди канапе, закуски на шпажках, тарталетки з салатом

48. Фуршетний стіл сервірують в такій послідовності:
а. скатертина, фарфор, метал, скло, спеції, серветки, квіти
б. скатертина, мольтон, серветки, фарфор, скло, метал
в. мольтон, скатертина, серветки, фарфор, скло, метал
г. скатертина, скло, фарфор, метал, серветки, інші предмети сервірування

49. У якому посуді подають хліб на стіл?
а. у столовій мілкій тарілці
б. у десертній тарілці
в. у закусочній тарілці
г. у пиріжковій тарілці

50. На яку відстань повинна звисати, скатертина з накритого столу?
а. 10 – 15 см
б. 36 – 46 см
в. 25 – 35 см
г. 40 – 50 см

51.У суповому відділенні гарячого цеху готують:
а. борщ український, бульйон
б. суп з фрикадельками, рибу заливну
в. борщ український, куліш
г. суп з галушками, соус грибний

52. Яке устаткування використовують в птахогомілковому цеху?
а. пристрій для обпалювання, мийна ванна, виробничий стіл
б. пристрій для обпалювання, електросковорода
в. котлетоформувальний апарат, м'ясорубка, хліборізка
г. пристрій для обпалювання, стелаж, м'ясорубка

53. Що належить до устаткування овочевого цеху?
а. овочерізка, столи для доочищення овочів
б. плита; картоплечистка, мийні ванни
в. овочерізка, кухонний комбайн
г. холодильна камера, слайсер

54. Які трудомісткі страви виготовляють у холодному цеху з вечора ?
а. студні, заливні страви, компоти
б. компоти, киселі, салати
в. салати, заливні страви, киселі
г. рибу під маринадом, желе

55. Що організовують у заготівельних підприємствах харчування ?
а. виробництво напівфабрикатів та кулінарних виробів для доготівельних підприємств харчування
б. одержання сировини та її зберігання
в. відпуск страв на роздавальню
г. заготівлю сировини і продуктів

56. Норматив забезпеченості одного учасника бенкету-фуршет посудом складає:
а. тарілки закусочні 1,5 – 2 шт, тарілки десертні 1 – 2 шт
б. тарілки закусочні 1,0 – 2 шт, тарілки десертні 0,5 – 1,0 шт
в. тарілки закусочні 2 – 3 шт, тарілки десертні 1 – 2 шт
г. тарілки закусочні 1,5 – 2 шт, тарілки десертні 0,5 – 0,75 шт

57. Норматив забезпеченості одного учасника бенкету-фуршет склом складає:
а. чарки усіх видів 1 – 2 шт, фужери 1,0 – 2,0 шт, склянки для соків 0,25 – 0,5 шт
б. чарки усіх видів 2 – 3 шт, фужери 1,0 – 2,0шт, склянки для соків 0,5 – 0,7 шт
в. чарки усіх видів 2 – 3,5 шт, фужери 1,0 – 0,75шт, склянки для соків 0,7 – 0,8 шт
г. чарки усіх видів 2 – 2,5 шт, фужери 1,0 – 0,75шт, склянки для соків 0,25 – 0,5 шт

58. Призначення кокільниці:
а. для подачі і запікання гарячих закусок із соусами
б. для подачі припущених і тушкованих страв
в. для гарячих соусів до м’ясних, рибних і овочевих страв
г. для запікання і подачі гарячих закусок із риби

59. Менажниці з двома перегородками призначені для подавання:
а. основного продукту з гарніром і соусом
б. порційних страв
в. гарячих закусок із риби
г. основного продукту зі складним гарніром

60. Як засервувати стіл для споживання других гарячих м’ясних порційних страв?
а. тарілками закусочними та приборами, столовими
б. тарілками десертними та приборами закусочними
в. тарілками мілкими столовими та приборами столовими
г. тарілками мілкими столовими та приборами десертними

61.Що належить до устаткування м’ясного цеху?
а. електропила, м’ясорубка, фаршеперемішувач
б. стіл виробничий, куттер, плита
в. котлетоформувальний апарат, м’ясорубка, плита
г. м’ясорубка, мийна ванна, пароконвектомат

62. Яким устаткуванням оснащують гарячий цех?
а. фритюрницями, плитами; котлами
б. пароконвектоматами, овочерізками, картоплечистками
в. кухонними комбайнами, електричними котлами, котлето формувальними апаратами
г. електричними сковородами, м’ясорубками

63. Які страви виготовляють у холодному цеху?
а. студні, заливні страви, компоти, соус тартар
б. компоти, киселі, морозиво-фламбе, салати
в. соус грибний, салати, заливні страви, киселі

г. соус майонез, рибні кнелі, рулети з баклажанів

64. Вперше обов'язковим атрибутом світського життя зробив обіди в ресторані :
а. Ц.Рітц
б. А.Ескофє
в. М.Буланже
г. Даніель Суіні

65. Вперше ресторани при залізничних вокзалах почав будувати:
а. Ф.Харвей
б. Дж.Дельмоніко
в. М.Буланже
г. Даніель Суіні

66. Що таке асортиментний мінімум ?
а. певна кількість найменувань страв і напоїв, характерних для різних підприємств харчування
б. певна кількість кулінарної продукції
в. планове меню
г. певна кількість найменувань горілчаних виробів

67. Розмір мілкої столової тарілки:
а. 200 мм
б. 50 мм
в. 75 мм
г. 240 мм

68. Розмір десертної тарілки:
а. 240 мм
б. 150 мм
в. 175 мм
г. 200 мм

69. Місткість чарки горілчаної:
а. 75 мл
б. тюльпаноподібна, ємність 100 – 120 мл
в. 25 – 35 мл
г. 50 мл

70. Для подавання прозорих супів без гарніру можна використати:
а. столові глибокі миски
б. півпорційні тарілки
в. гончарні горшки
г. бульйонні чашки

71.Яку інформацію містить меню?
а. вихід та назву страв, ціну
б. назву страв, ціну, витрати на придбання продуктів
в. вихід та основні інгредієнти страви
г. ціну та назву страв, сезонність продуктів

72. Що таке прейскурант?
а. перелік алкогольних та безалкогольних напоїв, фруктів, кондитерських і тютюнових виробів із зазначенням ціни
б. перелік алкогольних та безалкогольних напоїв, закусок із зазначенням ціни
в. розрахунок потреби в продуктах
г. перелік і вихід однієї порції напоїв

73. В якому цеху здійснюється механічне кулінарне оброблення сировини для приготування страви «Паштет печіночний»?
а. м'ясний
б. холодний
в. гарячий
г. кулінарний

74. Які операції повинні здійснюватись зазвичай в окремих приміщеннях кондитерського цеху?
а. оформлення
б. розстоювання тіста
в. випікання
г. формування

75. Заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку:
а. підприємство ресторанного господарства
б. ресторан за спеціальним замовленням
в. заклад з повним виробничим циклом
г. ресторан

76. Служби, які здійснюють контроль якості продуктів і товарів, що поступили до закладу:
а. завідувач виробництва, кухар-бригадир, буфетник
б. працівники ринку, оптові фірми, працівники складу
в. директор ресторану, комірник
г. кухар 5-го розряду, експедитор

77. Розмір ікорної тарілки:
а. 90 мм
б. 100 мм
в. 110 мм
г. 150мм

78. Об'єм чарки коньячно-лікерної:
а. 25 – 35 мл
б. 30 – 40 мл
в. 35 – 50 мл
г. 200 – 250 мл

79. Об'єм чарки мадерної:
а. 75 мл
б. 90 мл
в. 100 мл
г. 150 мл

80. Заклад ресторанного господарства, призначений для централізованого приготування і постачання готової продукції для споживання у різних місцях: в авіакомпаніях, пунктах «їжа на колесах», буфетах, закладах швидкого обслуговування тощо:
а. фабрика-кухня
б. фьюжн, креатив, кейтеринг
в. кулінарна фабрика
г. повносервісний заклад

8. Тематика курсових робіт.

1. Сучасні формати малих закладів ресторанного господарства у м. Івано-Франківську.
2. Інноваційні форми надання професійних послуг у сучасних закладах ресторанного господарства.
3. Інновації у сфері ресторанного господарства.
4. Нові формати закладів ресторанного господарства і їх розвиток на вітчизняному ринку.
5. Сучасні напрями застосування молекулярної технології для дизайну продукції ресторанного господарства.
6. Інноваційні технології у створенні концептуального меню на прикладі закладів ресторанного господарства м. Івано-Франківська.
7. Особливості функціонування сучасних шкіл кулінарної майстерності: закордонний досвід та вітчизняні реалії.
8. Сучасний стан та тенденції розвитку мережі закладів швидкого харчування в м. Івано-Франківську.
9. Сучасний стан та тенденції розвитку мережі закладів ресторанного господарства при виробничих підприємствах у м. Івано-Франківську.
10. Сучасний стан та тенденції розвитку мережі закладів ресторанного господарства при навчальних закладах в м. Івано-Франківську.
11. Інноваційні технології виробництва кулінарної продукції в сучасних ресторанах.
12. Перспективи розвитку ресторанного бізнесу в Івано-Франківській області.
13. Організація діяльності концептуальних закладів ресторанного господарства на прикладі Івано-

Франківської області.

14. Розвиток підприємництва у сфері ресторанного господарства на прикладі Яремчанської рекреаційної зони.
15. Аналіз розвитку загальнодоступної мережі ресторанного господарства в місті Івано-Франківську.
16. Сучасні напрями розвитку матеріально-технічного забезпечення виробництва в ресторанному господарстві.
17. Концептуальні аспекти розвитку етнічних ресторанів.
18. Концептуальні аспекти розвитку мережевих ресторанів в Україні.
19. Організація роботи дитячих закладів ресторанного господарства (на прикладі ресторану…).
20. Організація роботи м'ясо-рибного цеху (на прикладі ресторану…).
21. Організація роботи овочевого цеху (на прикладі ресторану….).
22. Організація роботи кулінарного цеху (на прикладі ресторану…).
23. Організація роботи кондитерського цеху (на прикладі ресторану….).
24. Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (на прикладі ресторану….).
25. Організація роботи гарячого цеху (на прикладі ресторану….).
26. Організація матеріально-технічного та продовольчого постачання закладу ресторанного господарства на прикладі «.....».
27. Організація складського і тарного господарства в закладах ресторанного господарства (на прикладі готельно-ресторанного комплексу….).
28. Особливості та структура процесу обслуговування споживачів (на прикладі ресторану готелю….).
29. Стилі дизайну закладів ресторанного господарства в м. Івано-Франківську.
30. Особливості надання послуг харчування учасникам конгресного туризму на прикладі готельно-ресторанного комплексу «.....».
31. Організація харчування іноземних туристів на прикладі готельно-ресторанного комплексу «.....».
32. Особливості надання послуг харчування в санаторно-курортних закладах на прикладі санаторію «.....».
33. Особливості надання послуг харчування в курортних готелях на прикладі «.....».
34. Організація обслуговування бенкетів біля столу (на прикладі ресторану готелю….).
35. Організація обслуговування бенкетів за столом (на прикладі ресторану готелю…).
36. Організація обслуговування комбінованих бенкетів (на прикладі ресторану готелю…).
37. Організація обслуговування дипломатичних прийомів (на прикладі ресторану готелю….).
38. Організація надання послуг з кейтерінгу (на прикладі ресторану готелю…).
39. Розвиток виставкової та фестивальної діяльності у ресторанному господарстві.
40. Організація спеціальних форм обслуговування в закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану готелю….).
41. Використання видів сервісу в закладах ресторанного господарства на прикладі готельно-ресторанного комплексу «.....».
42. Особливості обслуговування учасників офіційно-ділових заходів харчуванням на прикладі готельно-ресторанного комплексу «.....».
43. Організація надання послуг харчування мешканцям готельних комплексів на прикладі «.....».
44. Забезпечення якості надання послуг харчування туристам на прикладі готельно-ресторанного комплексу «.....».
45. Мистецтво оформлення та подавання страв і напоїв в ресторанах: історичні аспекти та сучасні тенденції.
46. Організація дозвілля в закладах ресторанного господарства на прикладі готельно-ресторанного комплексу «.....».
47. Організація обслуговування учасників культурних ,громадських та спортивних заходів на прикладі ресторану готелю «.....».
48. Особливості розвитку і формування національних ресторанів на прикладі Івано-Франківської області.
49. Організація праці у закладах ресторанного господарства (на прикладі ресторану готелю….).
50. Впровадження інформаційних комп'ютерних технологій у ресторанному господарстві (на прикладі ресторану готелю….).
51. Проектування послуг харчування туристам (на прикладі ресторану готельного комплексу...).
52. Організація технологічного процесу сервісного обслуговування (на прикладі ресторану готелю...).
53. Організація виробничих процесів послуг харчування (на прикладі ресторану готелю...).
54. Особливості організації роботи та обслуговування споживачів у спеціалізованих закладах швидкого обслуговування (на прикладі…).
55. Еволюція і тенденції розвитку меню, сучасні очікування та уподобання споживачів закладів ресторанного господарства.
56. Тенденції та основні напрями розвитку заготівельних закладів ресторанного господарства (на прикладі….).
57. Тенденції та основні напрями розвитку доготівельних закладів ресторанного господарства (на прикладі….).
58. Організація роботи цеху кулінарних борошняних виробів у закладах ресторанного господарства (на прикладі…).
59. Організація реалізації продукції ресторанного господарства (на прикладі ресторану готелю…).

60. Аналіз розвитку закладів закритої мережі закладів ресторанного господарства в м. Івано-Франківську.

9. Список рекомендованої літератури.

1. Архіпов В.В. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства / В.В.Архіпов, В.А.Русавська. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства. Навч. пос. / В.В.Архіпов. – К.: Центр учбової літератури; Фірма «Інкос», 2007. – 280 с.
3. Архіпов В.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані / В.В.Архіпов, Т.В.Іванникова, А.В.Архіпова. – К.: Центр учбової літератури, 2007. – 382 с.
4. Ахрапоткова Н. Б. Справочник официанта, бармена. 4-е из / Учеб.пос. / Н.Б.Ахрапоткова. – М.: «Академия», 2006. – 272 с.
5. Белошапка М.И. Технология ресторанного обслуживания:Начальное профессиональное образование / М.И.Белошапка. – М.: «Академия», 2004. – 224 с.
6. Пятницкая Н.А. Организация производства и обслуживания в общественном питании. Практикум: Учеб. пособ. для вузов. / Лятницкая Н.А. – К.: Высш. школа, 1990. – с.
7. Завадинська О.Ю. Організація ресторанного господарства за кордоном: Навчальний посібник. / О.Ю. Завадинська, Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2004. – 365 с.
8. Кучер Л.С.Технология приготовления коктейлей и напитков: Профессиональное образование / Учеб.пос. / Л.С.Кучер, Л.М.Шкуратова. – М.: «Академия»,2005. – 352 с.
9. Литвиненко Т.Є. Організація виробництва у громадському харчуванні: Опорний конспект лекцій / Т.Є. Литвиненко. – К.: КНТЕУ, 2002. – 235 с.
10. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства : організаційно- технологічні основи : Частина І : Навчально-методичний посібник / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ : Тіповіт, 2014. – 249 с.
11. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства. Методичні рекомендації до виконання курсової роботи дисципліни / Л.М.Лояк, Р.П.Загнибіда. – Івано-Франківськ: Фоліант, 2012. – 65 с.
12. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 2 курсу денної та заочної форм навчання. Навчально-методичне видання / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2015. – 73 с.
13. Лояк Л.М. Організація ресторанного господарства: лабораторний практикум для студентів 3 курсу денної та заочної форм навчання : Навчально-методичне видання / Л.М. Лояк. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2015. – 103 с.
14. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: Менеджмент / Л.І.Нечаюк, Н.О. Нечаюк. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 344 с.
15. Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питання. – М.: Экономика, 1989. – 654 с.

Основи наукових досліджень та організації навчального процесу
к.і.н., доцент Новосьолов О.В.

1.Назва дисципліни.
Основи наукових досліджень та організації навчального процесу (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2.Мета самостійної роботи.
Формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок з методології, методики, технології та організації науково-дослідницької діяльності з широким використанням навчально-методичної та додаткової наукової літератури.

3.Завдання самостійної роботи.
Засвоєння навчального матеріалу у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної та індивідуальної навчально-дослідної роботи (розрахунково-графічного завдання та курсової роботи), призначеної формувати практичні навички роботи студентів із спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань і глибоке вивчення теоретичних і практичних проблем функціонування готельно-ресторанної та курортної індустрії для підвищення якості професійної підготовки управлінських кадрів для підприємств готельного, курортного, ресторанного та туристського бізнесу.

4.Запитання для самопідготовки.
1. Дайте визначення предмету і сутності науки.
2. У чому полягає процес наукового пізнання?
3. Схарактеризуйте пізнання, його види та структурні елементи.
4. Якими ознаками характеризується наукова діяльність?
5. Яка структура формування теорії?
6. Дайте визначення наукової ідеї, гіпотези, теорії, закону.
7. Сформулюйте види, функції та предмет наукової діяльності
8. Що таке суб'єкт та предмет наукової діяльності,
9. Схарактеризуйте наукову школу, її ознаки.
10. Що передбачає класифікація наук?
11. Назвіть види оформлення результатів наукової діяльності.
12. Яка структура управління в Науково-дослідному інституті?
13. Сутність організації наукової діяльності в вищому навчальному закладі.
14. Структурна організація наукової діяльності в Україні.
15. Які структурні елементи теорії пізнання?
16. Дайте визначення поняття, положення, судження.
17. Дайте характеристику наукового дослідження.
18. Які є форми наукових досліджень?
19. Що таке об'єкт, предмет та фактори наукового дослідження?
20. Як Ви розумієте гіпотезу дослідження?
21. Дайте визначення емпіричних завдань і методів дослідження.
22. Що розуміють під теоретичними завданнями дослідження?
23. Назвіть послідовність етапів наукового дослідження.
24. Завдання науково-дослідницької діяльності студентів.
25. Напрями науково-дослідницької діяльності у вищому навчальному закладі.
26. Організаційна структура науково-дослідницької діяльності у вищому навчальному закладі.
27. Вимоги до вибору теми дослідження.
28. Етапи реалізації та оформлення результатів наукового дослідження.
29. Визначення ефективності науково-дослідної роботи у ВНЗ і на практиці.
30. Поняття про наукову інформацію.
31. Види та ознаки наукової інформації.
32. Що таке інформатика, і які завдання вона вирішує?
33. Назвіть головні принципи інформаційних відносин та галузі інформації.
34. Які етапи накопичення наукової інформації?
35. Які ви знаєте етапи вивчення наукових джерел?
36. Що Ви розумієте під системою опрацювання інформаційних джерел?
37. Інформаційно-пошукова мова бібліотек УДК, ББК. Дайте характеристику.
38. Поняття та види каталогів.
39. Використання автоматизації та ЕОТ. Недоліки інформації WEB.
40. Техніка опрацювання інформації.
41. Який порядок роботи над текстом?
42. Які вимоги до використання цитат?
43. Бібліографічний опис літератури. Які вимоги до оформлення?

44. Які види каталогів використовуються?
45. Що Ви вкладаєте в поняття «методологія дослідження»?
46. Які Вам відомі види методології?
47. Що таке метод наукового пізнання?
48. Які Ви знаєте методи пізнання?
49. Які Ви знаєте методи емпіричного та теоретичного рівнів дослідження?
50. Класифікація методів, їх характеристика.
51. Дайте визначення наукової ідеї.
52. Роль логічних методів у наукових дослідженнях.
53. В чому сутність діалектики процесу пізнання та системного методу досліджень?
54. Індуктивний та дедуктивний методи дослідження.
55. Що таке моделювання і коли воно використовується?
56. Методи теоретичних досліджень та їх характеристика.
57. Які є форми науково-дослідної роботи студентів?
58. Які повні вимоги до виконання курсової роботи?
59. В чому особливості виконання дипломної роботи?
60. Які основні вимоги до дипломної роботи?
61. Структура та алгоритм написання курсової (дипломної) роботи.
62. Які є етапи роботи при проведенні наукового дослідження?
63. Що таке робоча картотека літератури?
64. Які вимоги до формування тексту курсової (дипломної) роботи?
65. Оформлення формул, ілюстрацій, додатків та списку використаної літератури.
66. Керівництво курсовою (дипломною) роботою та її захист.
67. Особливості виконання і захисту магістерської роботи.
68. Характерні помилки в написанні та оформленні курсової, дипломної, магістерської роботи.
69. Що таке об’єкт, предмет та фактори наукового дослідження?
70. Дайте визначення емпіричних завдань і методів дослідження
71. Завдання науково-дослідницької діяльності студентів-магістрів.
72. Яка послідовність доповіді при захисті дипломної роботи?
73. Які вимоги до вибору та обґрунтування актуальності теми?
74. Які особливості формування змісту вступної частини?
75. Яка схема написання відгуку (рецензії) на магістерську роботу?
76. Що таке наукова публікація та **її** основні види?
77. Монографія: поняття, алгоритм написання.
78. Наукова стаття, вимоги до її оформлення.
79. Що таке авторський, друкований та обліково-видавничий аркуш.
80. Які відмінності між дисертацією і монографією?
81. Тези доповіді, алгоритм тези.
82. Які методичні прийоми використовуються при підготовці публікації.
83. Реферат, алгоритм його підготовки.
84. Які вимоги до написання рецензії?
85. Доповідь, види та вимоги до підготовки.

5.Індивідуальні завдання.
1. Поняття гранту.
2. Внутрішні джерела фінансування наукових досліджень.
3. Зовнішні джерела фінансування наукових досліджень.
4. Компоненти наукового дослідження.
5. Критерії оцінки наукового дослідження.
6. Принципи пошуку агенції, яка фінансує наукові дослідження.
7. Поняття наукової гіпотези. Приклади.
8. Поняття цілі наукового дослідження. Приклади.
9. Поняття завдань наукового дослідження. Приклади.
10. Поняття обґрунтування наукового дослідження.
11. Поняття значення наукового дослідження. Приклади.
12. Попередні дослідження.
13. Поняття дизайну і методів наукового дослідження. Приклади.
14. Поняття абстракту.
15. Поняття статистичних даних.
16. Тип статистичних даних. Правильно розподілені дані.
17. Тип статистичних даних. Неправильно розподілені дані.
18. Параметричні статистичні тести.
19. Парний Student’s t-тест.
20. Непарний Student’s t-тест.

21. ANOVA-тест.
22. Непараметричні статистичні тести.
23. Значення даних у термінах гіпотези наукового дослідження.
24. Комп'ютерні програми, призначені для статистичного аналізу даних наукового дослідження.
25. Основні риси програми InStat.
26. Види наукових видань.
27. Структура наукової статті. Назва.
28. Структура наукової статті. Автори.
29. Структура наукової статті. Абстракт.
30. Структура наукової статті. Ключові слова.
31. Структура наукової статті. Вступ.
32. Структура наукової статті. Матеріали та методи.
33. Структура наукової статті. Експериментальний протокол.
34. Структура наукової статті. Результати.
35. Структура наукової статті. Обговорення результатів.
36. Структура наукової статті. Висновки.
37. Надсилання наукової статті до видання. Інформація для авторів.
38. Структура рецензії. Загальні зауваження.
39. Структура рецензії. Головні зауваження.
40. Структура рецензії. Другорядні зауваження.
41. Перегляд статті.
42. Відповідь рецензентам.
43. Поняття бібліографії.
44. Принципи складання бібліографії.
45. Комп'ютерні програми, призначені для складання бібліографії.
46. Основні риси програми EndNote. Online пошук.
47. Основні риси програми EndNote. Тип посилання.
48. Основні риси програми EndNote. Стиль посилання.
49. Основні етапи наукового дослідження.
50. Поняття бази даних.
51. Друковані бази даних.
52. Електронні бази даних.
53. Принципи пошуку електронних баз даних.
54. Електронні версії друкованих академічних видань.
55. Вхід до електронної бази даних.
56. Структура вікна пошуку.
57. Електронні словники.
58. Пошук наукової літератури за ключовими словами.
59. Пошук наукової літератури за автором.
60. Пошук наукової літератури за роком видання.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Принципи організації праці в науковій діяльності: наступність, колективність, динамічність, мобільність, самоорганізація і творчій підхід.
2. Методичні розробки. Довідник. Брошура. Дисертація. Рецензія.
3. Дві форми охорони авторських прав винахідників: авторські посвідчення та патенти.
4. Вимоги, що висувають до вибору теми.
5. Мета, функції та значення класифікації наук.
6. Природничі та соціально-філософські науки.
7. Роль профілюючих, випускових кафедр в організації НДРС. Форми НДРС у межах навчального процесу та поза ним.
8. Вибір факторів та критерію оптимізації підсистем.
9. Методологічні аспекти поділу системи на підсистеми.
10. Кінцевий етап – написання вступу та висновків до курсової (дипломної) роботи, оформлення списку літератури та додатків, редагування тексту, підготовка роботи до захисту
11. Відносне й абсолютне наукове знання.
12. Опис, спостереження та експеримент. Методи оброблення й аналізу дослідних даних.
13. Оцінювання випадкових похибок експерименту.
14. Наука стародавнього світу.
15. Традиційно загальнонаукові методи: спостереження, аналіз і синтез, індукція і дедукція, порівняння й аналогія, узагальнення та абстрагування, метод експерименту.
16. Рекомендована структура курсових та дипломних робіт. їх технічне оформлення.
Формула та новизна винаходу.
17. Вимоги до процедури захисту курсової (дипломної) роботи. Обов'язки наукового керівника курсової

(дипломної) роботи
18. Ефективність науки. Науково-технічний, економічний та соціальний ефект.
19. Науково-дослідна робота студентів (НДРС).
20. Поняття методології. Її головна мета і основні функції. Методика досліджень.
21. Етапи підготовки курсових та дипломних робіт.
22. Винаходи. Об'єкти винаходів.
23. Фундаментальні та прикладні науки.
24. Формула та новизна винаходу.
25. Вимоги до процедури захисту курсової (дипломної) роботи. Обов'язки наукового керівника курсової (дипломної) роботи
26. Ефективність науки. Науково-технічний, економічний та соціальний ефект.
27. Науково-дослідна робота студентів (НДРС).
28. Суть наукового пізнання. Функції знання. Практика – основа пізнання.
29. Фінансування науки. Пріоритетні напрями фінансування науки України.
30. Проблема, тема, завдання наукового дослідження.
31. Магістерська робота: поняття та її підготовка.
32. Вимоги до процедури захисту курсової (дипломної) роботи. Обов'язки наукового керівника курсової (дипломної) роботи
33. Ефективність науки. Науково-технічний, економічний та соціальний ефект.
34. Науково-дослідна робота студентів (НДРС).
35. Суть і види науково-технічної інформації.
36. Етичні норми, правила поведінки в наукових колективах. Цінності науки.
37. Революційні процеси в науці, що відбулися у XVI – XIX ст.
38. Інноваційна діяльність.
39. Методи теоретичних досліджень.
40. Форми обміну науковою інформацією.
41. Суб'єкти наукової діяльності. Поняття «науковий колектив».
42. Ідеалізація. Формалізація. Гіпотеза. Евристичність, конструктивність та простота теорії.
43. Загальні положення системного методу досліджень.
44. Завдання, що ставляться перед наукою.
45. Форми наукових досліджень.
46. Перспективність теми. Методи її визначення. Оцінювання ефективності науково-дослідної роботи.
47. Поняття, загальна характеристика і вимоги до курсових та дипломних робіт.
48. Методологія теоретичних досліджень.
Застосування системного підходу при розробленні новітніх технологій продукції ресторанного та готельного господарства
49. Етапи підготовки курсових та дипломних робіт.
50. Мета створення при Президентові України Ради з питань науки та науково-технічної політики.
51. Основні заходи подальшого розвитку науково-дослідної діяльності.
52. Три етапи проведення наукових досліджень: аналіз сучасного стану проблеми та техніко-економічне обґрунтування теми, проведення теоретичних чи експериментальних досліджень, впровадження наукових досліджень.
53. Розділи наукознавства та їх характеристика.
54. Наука в епоху Середньовіччя та Відродження.
55. Галузеві академії.
56. Технічна, економічна та соціальна інформація. Поняття «науковий документ».
57. Формування і методи згуртованості наукового колективу.
58. Національна класифікація наук.
59. Державний фонд фундаментальних досліджень.
60. Методи наукового пізнання: загальнонаукові, конкретно-наукові, спеціальні.
61. Поняття наукового напрямку. Його класифікація та структурні одиниці.
62. Поняття наукового методу. Його основні ознаки.
63. Наука у XX ст. Основні сучасні тенденції розвитку науки.
64. Класифікація наукових досліджень за видами зв'язків із виробництвом, мірою важливості для народного господарства, цільовим призначенням, джерелами фінансування і термінами проведення досліджень.
65. Основні якості, що відповідають статусу науковця.
66. Повноваження Президента України, Верховної Ради, Кабінету Міністрів у науковій та науково-технічній сфері.
67. Прийоми і методи аналізу одержаних даних. їх інтерпретація.
68. Індивідуальний план і графік виконання роботи окремого працівника.
69. Наукове дослідження як форма розвитку науки.
70. Пізнавальні прийоми і форми наукових досліджень: моделювання, ідеалізація, абстракція, узагальнення та уявний експеримент.
71. Поняття «наука». Її предмет, мета та функції.

72. Сучасні (модерні) загальнонаукові методи: системний, формалізації, ідеалізації, аксіоматико-дедуктивний, метод моделювання.
73. Організаційна структура науки.
Пізнавальні прийоми і форми наукових досліджень: моделювання, ідеалізація, абстракція, узагальнення та уявний експеримент.
74. Наукова доповідь. Монографія. Стаття. Реферат. Науковий звіт.
Пізнавальні прийоми і форми наукових досліджень: моделювання, ідеалізація, абстракція, узагальнення та уявний експеримент.
75. Поняття «наука». Її предмет, мета та функції.
76. Аспірантура, докторантура як основна форма підготовки наукових і науково-педагогічних кадрів в Україні.
77. Науковий напрям – наукознавство.
78. Громадські наукові організації. Суб'єкти наукової та науково-технічної діяльності.
79. Методи нагромадження первинної інформації: опитування, спостереження, експеримент, тестування й анкетування.

7.Тести.

1. Дайте визначення предмету науки:
а. матеріальні об'єкти природи
б. особливості відображення форм руху матерії у свідомості людей
в. пізнання постійного розвитку
г. форми мислення.

2. Дайте визначення поняття науки:
а. процес пізнання закономірностей об'єктивного світу
б. система знань об'єктивних законів природи, суспільства і мислення, які перетворюються в безпосередню продуктивну силу суспільства в результаті діяльності людей
в. особлива форма суспільної свідомості
г. динамічна система знань

3. Дайте визначення поняття знання:
а. продукт науки та її матеріал
б. перевірений практикою результат пізнання дійсності
в. результат праці людини
г. процес руху людської думки.

4. Дайте визначення наукового пізнання:
а. це дослідження з певною метою, завданням та методологією
б. певні цілі і задачі, методи отримання і перевірки знань
в. теоретичні основи для практики
г. теоретичне осмислення та обґрунтування практики

5. Наука включає
а. методологію
б. об'єкт і предмет
в. науково-дослідні заклади
г. художню літературу

6. Назвіть наукові концепції:
а. класична
б. індустріальна
в. постмодерна
г. антропокласична

7. Головною функцією науки є:
а. участь у розвитку науково-технічного процесу
б. участь у вдосконаленні матеріального виробництва
в. участь у забезпеченні ефективності управління
г. участь у накопиченні фактів та розкритті закономірностей навколишнього світу.

8. Характерні ознаки наукової діяльності:
а. наявність наукової проблеми
б. наявність об'єкта і предмета дослідження
в. розкриття сутності явищ та взаємозв'язку між ними
г. специфічні методи пізнання.

9. Дайте визначення гіпотези:
а. матеріалізоване визначення наукової ідеї
б. наукове припущення, висунуте для пояснення певних процесів, явищ, які зумовлюють певний наслідок
в. формулювання нових наукових положень
г. певний аналіз та обробка інформації

10. Назвіть стадії формулювання гіпотези:
а. аналіз наукових джерел та теорій
б. виведення із припущення наслідків
в. постановка наукової проблеми
г. перевірка на практиці отриманих результатів і уточнення (підтвердження) гіпотези.

11. Визначить, які з перелічених назв належать до вчених ступенів:
а. академік
б. професор
в. доцент
г. кандидат наук.

12. Назвіть ознаки наукової школи:
а. наявність докторів і кандидатів наук
б. висока наукова кваліфікація дослідників, згуртованих навколо лідера
в. оригінальність методики досліджень
г. наявність відповідної матеріальної бази, територіальної **єдності**

13. Дати визначення поняття «наукове дослідження»:
а. цілісний підхід до вивчення окремих явищ
б. застосування історичного підходу до пізнання дійсності
в. цілеспрямоване вивчення явищ і процесів, аналіз впливу на них різних факторів, а також вивчення взаємодії між явищами.
г. наявність відповідної матеріальної бази, територіальної **єдності**

14. Які риси характерні для наукового дослідження:
а. послідовність
б. актуальність
в. точність
г. реальність.

15. Об'єкт дослідження – це:
а. зв'язна сукупність елементів дійсності, вивчення якої становить практичний інтерес для дослідника і науки в цілому
б. те, на що спрямований процес пізнання
в. навколишній матеріальний світ і його відображення в свідомості людини
г. вихідний момент пошуку, дослідження істини.

16. Предмет дослідження – це:
а. явище або процес, обрані для пізнання
б. фактори та взаємовідносини між ними
в. властивості явищ, процесів, досліджувані з певною метою відносно їх ставлення до об'єкту
г. наявність відповідної матеріальної бази, територіальної **єдності**

17. Емпіричний рівень пізнання – це:
а. абстрагування
б. синергія
в. експеримент
г. навіювання

18. Науково-дослідницька діяльність, студентів включає:
а. наукові дослідження студентів під керівництвом професорсько-викладацького складу в процесі навчання та підготовки дипломних (курсових) робіт
б. участь у студентських конференціях, наукових гуртках в позааудиторний час
в. підготовка наукових статей, рекламна діяльність
г. аудиторне навчання студентів.

19. Знайдіть правильну відповідь:
а. спостереження – це встановлення подібності предметів і явищ
б. порівняння – це процедура визначення кількісного значення процесу
в. вимірювання – це засіб отримання інформації про ознаки явища
г. експеримент – це вивчення окремих властивостей явища в спеціально створених умовах.

20. Вимоги до вибору теми дослідження:
а. наявність близької за назвою і розробкою теми
б. актуальність
в. відсутність інформації в мережі Інтернет
г. наявність значної кількості літератури.

21. До якої групи наукової інформації відносяться: інформаційні видання, каталоги?
а. вторинної
б. первинної
в. другорядної
г. планової

22. За якими напрямами визначається ефективність науково-дослідних робіт:
а. культурологічними
б. соціальними
в. етнографічними
г. мистецьким.

23. Якими показниками можна визначити ефективність науково-дослідної роботи у ВНЗ:
а. підготовка кандидатів, докторів наук
б. якість підготовки фахівців для народного господарства
в. рівень видавничої роботи
г. кількість наукових статей у журналах

24. При визначенні змісту наукового проблеми (теми) необхідно:
а. з'ясувати, які явища, предмети, процеси, закономірності має охоплювати проблема
б. перевірити наявність читацького квитка
в. визначити коло внутрішніх і зовнішніх опонентів
г. дотримуватися календарного плану наукової роботи.

25. Дайте визначення «інформації»:
а. це детальне систематизоване подання певного відібраного матеріалу без будь-якого аналізу
б. це певні відомості, сукупність якихось даних, фрагментарних знань
в. сукупність спонтанних матеріальних предметів
г. відсутність альтернативних джерел знань.

26. Назвіть основні ознаки наукової інформації:
а. отримання в процесі пізнання закономірностей об'єктивної дійсності, підґрунтям якої є практика і оформлення її у відповідній формі
б. документовані і публічно оголошувані відомості про досягнення науки, виробництва
в. результати науково-дослідної роботи вітчизняних дослідників
г. результати впровадження наукових досліджень в практику.

27. Виберіть правильні відповіді:
а. монографія – це система економічних організаційних і правових відносин щодо продажу і купівлі технології, послуг, продукції тощо
б. збірник – це нормативні документи щодо єдиних вимог до продукції, її розробки, виробництву та застосування
в. періодичні видання – це журнали, бюлетені, інші видання з різних галузей науки і техніки
г. інформаційний ринок – це сукупність упорядкованих первинних документів і довідкового пошукового апарату.

28. Виберіть головні принципи інформаційних відносин:
а. сучасність та оперативність
б. гарантованість прав
в. систематичність і регулярність
г. порівнянність в часі і просторі.

29. До якої групи наукової інформації відносяться: інформаційні видання, каталоги?
а. вторинної
б. первинної
в. другорядної
г. планової.

30. Інформація розділяється на:
а. оглядову, реферативну, релевативну
б. міжнародну і національну
в. соціологічну і екологічну
г. практичну і теоретичну.

31. До якої групи інформаційних джерел відносяться звітні та статистичні дані, облікова і аналітична інформація, архівні та анкетні дані?
а. аксіоматичні
б. неаксіоматичні
в. геометричні
г. алогічні.

32. За якими критеріями визначається якість інформації в науковому дослідженні?
а. цільове призначення
б. безальтенативність
в. безперспективність
г. мультиваріативність.

33. Що таке достовірність науково-дослідної роботи ?
а. це доказ істинності, правильності результату експерименту
б. перевірка на практиці висновків експерименту
в. літературне наукове обґрунтування експерименту
г. актуальність наукової теми.

34. В яких каталогах картки з описом літературних джерел сформовані в алфавітному порядку за змістом знань?
а. предметних
алфавітних
в. систематичних
г. перманентних.

35. Способи розміщення в списку літературних джерел:
а. хронологічному
б. **в** порядку посилань у тексті
в. в алфавітному порядку за першою літерою прізвища автора
г. перехресному.

36. Форма думки, в якій міститься усвідомлення мети пізнання нового явища – це:
а. наукова ідея
б. закон
в. поняття
г. принцип.

37. Методологія – це:
а. вчення про особливості пізнання та перетворення дійсності
б. сукупність прийомів, методів та процедур дослідження, що застосовуються в тій чи іншій соціальній галузі знань
в. матеріалістична діалектика, теорія пізнання, що досліджує закони розвитку наукового знання в цілому
г. це концептуальний виклад мети, змісту, методів дослідження, які забезпечують отримання максимально об’єктивної, точної, систематизованої інформації про процеси та явища

38. Що означає системний підхід в методології досліджень ?
а. поверхневе вивчення явища, процесу
б. послідовність і цілісність виконання дослідження
в. вивчення окремих складових явища чи процесу
г. комплексне дослідження великих і складних об’єктів (систем) як єдиного цілого з узгодженням всіх його елементів і частин за формулою: потреба - суб’єкт – об’єкт – процеси – умови – результат.

39. Головні напрями методології досліджень:
а. вивчення та аналіз наукових праць вітчизняних і зарубіжних вчених
б. визначення актуальності теми дослідження
в формулювання аналітичних висновків
г. робота з глосарієм.

40. Метод – це:
а. засіб дослідження мети, спосіб пізнання явищ дійсності в їх взаємозв'язку та розвитку
б. засіб пізнання - спосіб відтворення в мисленні досліджуваного об'єкту
в. потреба і місце застосування наукових прийомів у процесі дослідження
г. спосіб дослідження явищ,який визначає планомірний підхід до їх наукового пізнання та встановлення істини.

41. Назвіть методи емпіричного дослідження:
а. спостереження, порівняння
б. формалізація, логічні
в. дедукція, індукція
г. математичні, моделювання.

42. Які методи застосовуються в процесі експерименту?
а. опитування, тестування
б. ідеалізації
в. логічні та історичні
г. шкалювання.

43. Форми апробації результатів. наукового дослідження:
а. збори інвесторів
б. парформенс
в. майстер-клас
г. наукова конференція.

44. Загальні вимоги до дипломної роботи передбачають:
а. сучасність тематики
б. логічну послідовність викладу матеріалу
в. оформлення додатків
г. професійне спрямування.

45. Вкажіть елементи які не становлять структуру дипломної роботи ?:
а. епіграф
б. вступ
в. основна частина
г. висновки

46. Що потрібно підготувати студенту до захисту дипломної роботи перед ДЕК?:
а. автореферат
б. відгук наукового керівника
в. відгуки офіційних опонентів
г. атестаційну справу.

47. Наукова публікація це:
а. виступ у пресі
б. виступ по радіомовленню
в. розміщення інформації в фахових виданнях
г. виступ на ТБ

48. До якої групи видавничого оформлення відносяться дані про автора, заголовок видання, індекс УДК і ББК, міжнародний стандартний номер ISBN:
а. випускні дані
б. вихідні дані
в. випускні відомості
г. нормативні дані.

49 В яких одиницях рахується обсяг рукопису у видавничому договорі?:
а. видавничому аркуші

б. авторському аркуші
в. обліковому аркуші
г. друкованому аркуші.

50. В якій науковій праці подається короткий виклад основних аспектів дослідження?:
а. наукова стаття
б. реферат
в. прес-реліз
г. буклет

8. Список рекомендованої літератури.

1. Єрмаков О.Ю., Погріщук Г.Б., Чорнодон В.І. Основи методології наукових економічних досліджень: Навчальний посібник. – Тернопіль: «Підручники і посібники», 2010. – 290с.
2. Шейко В.М., Кушнаренко П.М. Організація та методика науково-дослідницької діяльності: Підручник. Київ: «Знання – Прес», – 2002. – 293с.
3. Романчиков В.І. Основи наукових досліджень. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2007. – 254 с.
4. Крушельницька О.В. Методологія та організація наукових досліджень: Навчальний посібник / О.В. Крушельницька. – К. : Кондор, 2006. – 206 с.
5. Основи наукових досліджень: конспект лекцій / укладач Е. В. Колісніченко. – Суми : Сумський державний університет, 2012. – 83 с.
6. Навч. посіб. для студентів, курсантів, аспірантів і ад'юнтів / за ред. А. Є. Конверського. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 352 с.
7. Марцин В.С., Міценко Н.Г., Даниленко О.А. та ін. Основи наукових досліджень. Навчальний посібник / Л.: Ромус-Поліграф, 2002. – 128 с.
8. Стеченко Д.М., Чмир О.С, С79 Методологія наукових досліджень: Підручник. – 2-ге вид., перероб. і доп. – К.: Знання, 2007. – 317 с.
9. Ростовський В.С. Основи наукових досліджень та технічної творчості: підруч. для студ. вищ. навч. закл./ В.С.Ростовський, Н.В. Дібрівська ; –К.: ЦУЛ, 2009. – 95 с.
10. Яблонський В.А. Наукознавство. Основи наукових досліджень у тваринництві та ветеринарній медицині/ В.А.Яблонський, О.В.Яблонська, П.Д.Плахтій. – К,2001. – 244 с.
11. Цехмістрова Г.С. Основи наукових досліджень /Г.С. Цехмістрова. – Київ: Видавничий Дім «Слово», 2004. – 240 с.

Основи охорони праці
к.н. з держ. упр., доцент Шикеринець В.В.

1. Назва дисципліни.

Основи охорони праці (кількість годин для самостійної роботи – 31 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Метою вивчення дисципліни полягає у формуванні у майбутніх фахівців (спеціалістів та магістрів) умінь та компетенції для забезпечення ефективного управління охороною праці та поліпшення умов праці з урахуванням досягнень науково-технічного прогресу та міжнародного досвіду, а також в усвідомленні нерозривної єдності успішної професійної діяльності з обов'язковим дотриманням усіх вимог безпеки праці у конкретній галузі.

3. Завдання самостійної роботи.

Завдання вивчення дисципліни передбачає забезпечення гарантії збереження здоров'я і працездатності працівників у виробничих умовах конкретних галузей господарювання через ефективне управління охороною праці та формування відповідальності у посадових осіб і фахівців за колективну та власну безпеку.

У ході вивчення дисципліни студенти засвоюють спеціальні знання з організації безпечних і нешкідливих умов праці, попередження і запобігання виробничого травматизму і професійних захворювань, застосування законодавчих і нормативних актів з охорони праці на підприємствах галузі.

Однією з основних форм навчальної роботи студента є самостійне вивчення матеріалу дисципліни за підручниками і навчальними посібниками, лекційними матеріалами та методичними вказівками.

Вивчати дисципліни потрібно у послідовності, зазначеній у програмі та методичних вказівках. Під час опрацювання літератури рекомендується вести конспект, що допоможе закріпленню і систематизації отриманих знань.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Законодавство України та міжнародні норми в галузі охорони праці та промислової безпеки
2. Принципи державної політики в галузі охорони праці та промислової безпеки
3. Основні трудові права працівників.
4. Основна законодавча та нормативна база України про охорону праці.
5. Основні положення закону України «Про охорону праці»
6. Система управління охороною праці в організації (СУОП). Основні завдання СУОП.
7. Економічні методи управління охороною праці.
8. Система стимулювання охорони праці. Оцінка витрат на охорону праці
та визначення їхньої ефективності
9. Організація безпечної поведінки працівника в процесі праці.
10. Роль трудового колективу у створенні безпечних умов праці.
11. Вибір оптимального режиму праці та відпочинку
12. Розслідування та облік нещасних випадків.
13. Розслідування та облік професійних захворювань.
14. Розслідування та облік аварій.
15. Аналіз умов праці. Гігієнічна класифікація праці за показниками шкідливості та небезпечності факторів виробничого середовища, важкості та напруженості трудового процесу
16. Фактори, що впливають на функціональний стан користувачів комп'ютерів.
17. Технічні заходи і засоби забезпечення електробезпеки
19. Система попередження вибухів і пожеж
20. Фонд соціального страхування від нещасних випадків на виробництві та професійних захворювань.

5. Індивідуальні завдання.

1. Міжнародні норми в сфері охорони праці.
2. Законодавство України в галузі охорони праці та промислової безпеки.
3. Основні принципи державної політики в галузі охорони праці та промислової безпеки.
4. Загальна структура управління в сфері охорони праці.
5. Рівні та органи управління охороною праці в Україні.
6. Економічні методи управління охороною праці.
7. Загальна структура та завдання системи управління охороною праці на підприємстві.
8. Функції системи управління охороною праці на підприємстві.
9. Обов'язки посадових осіб підприємства з охорони праці.
10. Служба охорони праці підприємства.
11. Розробка планів попередження, локалізації і ліквідації аварійних ситуацій та аварій.
12. Галузеве управління охороною праці.
13. Розслідування та облік нещасних випадків.
14. Розслідування та облік нещасних випадків та професійних захворювань.
15. Розслідування та облік аварій.

16. Склад комісій, терміни та матеріали розслідування, акти розслідування нещасних випадків, профзахворювань та аварій.
17. Порядок проведення спеціального розслідування нещасного випадку.
18. Паспортизація виробництв та атестація робочих місць за умовами праці, карта умов праці.
19. Особливості професійного відбору в галузі.
20. Вимоги до навчання посадових осіб і спеціалістів з питань охорони праці.
25. Навчання працівників з питань охорони праці.
26. Види інструктажів з охорони праці, терміни проведення.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Основні нормативні акти з охорони праці. Відповідальність за порушення законів про охорону праці.
2. Організація охорони праці на радіотехнічних підприємствах. Контроль за станом ОП.
3. Розслідування нещасних випадків на виробництві, методи їх виявлення та аналізу.
4. Класифікація шкідливих і небезпечних виробничих факторів. Гігієнічна оцінка умов праці.
5. Суть, комплектність і динамічність систем стандартів безпеки праці.
6. Природне освітлення. Види освітлення. Принцип нормування. Методи дослідження. Методи розрахунку природного освітлення.
7. Штучне освітлення. Джерела світла. Типи світильників. Принцип нормування. Методи розрахунку штучного освітлення. Експлуатація освітлювальних установок.
8. Джерела і причини забруднення виробничої атмосфери пилом, газами і парами.
9. Джерела і причини зміни метеорологічних параметрів у робочій зоні.
10. Біологічна дія температури і вологості повітря, пилу, газів і парів.
11. Принципи нормування. Встановлення класу небезпеки речовин.
12. Методи дослідження метеорологічних параметрів повітря робочої зони. Вимірювальні прилади.
13.Методи дослідження запиленості і загазованості повітря робочої зони.
14. Природна вентиляція. Види: вентиляції. Переваги і недоліки.
15. Механічна вентиляція. Системи вентиляції. Розрахунок загально-обмінної вентиляції. Вибір типу вентилятора вентиляційної установки.
16. Основні причини і види ураження електричним струмом.
17. Чинники, що зумовлюють ступінь ураження електричним струмом.
18. Аналіз небезпеки електричних мереж.
19. Класифікація та суть технічних і організаційних засобів захисту від ураження електричним струмом.
20. Організація пожежної безпеки.

7. Тести.

1. **Професійне захворювання - це:**
   1. Захворювання, що виникло у процесі роботи.
   2. Захворювання, що виникло внаслідок дії виробничих шкідливостей.
   3. Захворювання, що виникло від фізичного перевантаження.
   4. Захворювання, що виникло у процесі професійної практичної підготовки.

2. **Небезпечні і шкідливі виробничі чинники поділяються на:**
   1. Фізичні, хімічні, біологічні та психофізіологічні.
   2. Механічні, електричні та біологічні.
   3. Біологічні та хімічні.
   4. Біологічні, хімічні.

3. **Причини виробничого травматизму і професійної захворюваності прийнято поділяти на такі основні групи:**
   1. Організаційні і технічні.
   2. Організаційні, технічні, санітарно-гігієнічні, психофізіологічні.
   3. Санітарно-гігієнічні та психофізіологічні.
   4. Психофізіологічні та організаційні.

4. **Основні заходи щодо попередження та усунення причин виробничого травматизму і професійної захворюваності поділяються на:**
   1. Технічні.
   2. Організаційні.
   3. Психологічні.
   4. Правильні 1 і 2 відповіді.

5. **До санітарно-гігієнічних причин травмування на виробництві належать:**
   1. Нераціональна освітленість робочих місць.
   2. Порушення та недотримання інструкцій з охорони праці.

3. Недосконаліть чи відсутність засобів безпеки.
4. Недосконаліть технологічного обладнання.

6. **До технічних причин травмування на виробництві належать:**
1. Недопустимі параметри метрологічних вимог.
2. Недопустимі метеорологічні умови.
3. Недосконаліть устаткування і технологічних процесів.
4. Нераціональна освітленість робочих місць.

7. **Поверхню, на якій проводиться робота та нормується або вимірюється освітленість, називають:**
1. Робочою зоною.
2. Робочою поверхнею.
3. Робочим місцем.
4. Немає правильної відповіді.

8. **Робоче місце – це:**
1. Місце постійного або тимчасового перебування працюючого
1. у процесі трудової діяльності.
2. Простір, в якому знаходиться працюючий у процесі трудової діяльності.
3. Замкнутий простір у спеціально призначених будинках та спорудах, в яких постійно здійснюється трудова діяльність людей.
4. Відкритий простір у будинках та спорудах, в яких постійно здійснюється трудова діяльність людей.

9. **Постійне робоче місце – це:**
1. Місце, на якому працюючий знаходиться понад 30% робочого часу або більше 5-х годин безперервно.
2. Місце, на якому працюючий знаходиться понад 40% робочого часу або більше 3-х годин безперервно.
3. Місце, на якому працюючий знаходиться понад 50% робочого часу або більше 2-х годин безперервно.
4. Місце, на якому працюючий знаходиться понад 60% робочого часу або більше 1-ї години безперервно.

10. **Найменший розмір, який можна чітко розглянути неозброєним оком або за допомогою оптичного приладу під час виконання конкретної роботи (наприклад, товщина ліній шрифту під час читання тексту чи товщина ліній креслення під час його виконання тощо), це:**
1. Розмір неробочого об’єкта.
2. Розмір робочої зони.
3. Розмір об’єкта розрізнення.
4. Розмір робочого обладнання.

11. **Освітлення приміщень прямим або відбитим денним світлом називають:**
1. Природним освітленням.
2. Штучним освітленням.
3. Суміщеним освітленням.
4. Сонячним освітленням.

12. **Оберіть найкращий варіант умов забезпечення нормальної виробничої діяльності людини:**
1. Організація штучного освітлення на робочих місцях.
2. Організація раціонального природного освітлення на робочих місцях.
3. Організація суміщеного освітлення на робочих місцях.
4. Організація верхнього освітлення на робочих місцях.

13. **Які наслідки може викликати недостатня освітленість робочого місця?**
1. Зниження продуктивності праці працівників підприємства.
2. За певних умов може спричинити виробничий травматизм.
3. Професійне захворювання або виробничий травматизм.
4. Усі відповіді правильні.

14. **Які вимоги визначено у стандартах безпеки праці до освітлення приміщення з постійним перебуванням у ньому людей?**
1. Повинні мати природне освітлення, яке забезпечується бічним або верхнім та комбінованим світлом.
2. Повинні мати виключно штучне освітлення.
3. Повинні мати виключно суміщене освітлення.
4. Ніяких вимог не передбачено.

15. **Освітлення приміщення через світлові прорізи у зовнішніх стінах – це:**
1. Верхнє природне освітлення.

2. Верхнє штучне освітлення.
3. Бічне штучне освітлення.
4. Бічне природне освітлення.

16. **Освітлення приміщення через світлові ліхтарі, прорізи у покритті або у стінах місць перепаду висот будівлі – це:**
1. Бічне природне освітлення.
2. Верхнє штучне освітлення.
3. Верхнє природне освітлення.
4. Бічне штучне освітлення.

17. **Поєднання верхнього та бічного природного освітлення – це:**
1. Комбіноване природне освітлення.
2. Бічне природне освітлення.
3. Верхнє природне освітлення.
4. Бічне природне освітлення.

18. **Процентне відношення природної освітленості у будь-якій точці всередині приміщення до виміряної одночасно на тому ж рівні освітленості зовнішньої горизонтальної площини рівномірно розсіяним світлом – це:**
1. Коефіцієнт штучного освітлення.
2. Коефіцієнт суміщеного освітлення.
3. Коефіцієнт природного освітлення.
4. Коефіцієнт суміщеного освітлення.

19. **КПО 100% – це:**
1. Формула визначення коефіцієнта штучного освітлення.
2. Формула визначення коефіцієнта змішаного освітлення.
3. Формула визначення коефіцієнта природного освітлення.
4. Формула визначення коефіцієнта денного освітлення.

20. **Який розмір об’єкта розрізнення визначають під час нормування природної освітленості?**
1. Найбільший розмір об’єкта розрізнення.
2. Середній розмір об’єкта розрізнення.
3. Найменший розмір об’єкта розрізнення.
4. Найбільший і найменший розміри об’єктів розрізнення.

21. **Під час нормування природної освітленості визначається найменший розмір об’єкта розрізнення та встановлюється:**
1. Відповідний йому середній коефіцієнт природної освітленості.
2. Відповідний йому розряд зорової роботи та нормований коефіцієнт штучної освітленості.
3. Відповідний йому розряд зорової роботи та нормований коефіцієнт природної освітленості.
4. Відповідний йому максимальний коефіцієнт природної освітленості.

22. **За джерелом світла розрізняють такі види виробничого освітлення:**
1. Натуральне, штучне, змішане.
2. Природне, штучне, суміщене.
3. Загальне, місцеве, комбіноване, локалізоване.
4. Комбіноване, локалізоване, аварійне.

23. **За функціональним призначенням є такі види виробничого освітлення:**
1. Загальне, місцеве, комбіноване, локалізоване.
2. Робоче, аварійне, чергове, охоронне, евакуаційне.
3. Натуральне, штучне, змішане.
4. Комбіноване, локалізоване, аварійне.

24. **Штучне освітлення поділяється на:**
1. Натуральне, штучне, змішане.
2. Природне, штучне, суміщене.
3. Загальне, місцеве, комбіноване, локалізоване.
4. Природне, місцеве, суміщене.

25. **Нормоване значення КПО (є,) для будівель (Україна розміщена у IV поясі світлового клімату) визначається за таблицею та за формулою:**

1. ен,IV ен,III тС.
2. енI,II,III,IV ен,III тС.
3. Евн Ез + Ев + Еб
4. Евн Аз + Ев + Вб.

26. **Евн Ез + Ев + Еб –це формула для визначення:**
1. Освітленості, яка створюється за рахунок відбиття світла від стін, стелі, підлоги.
2. Освітленості робочої поверхні всередині приміщення, яка створюється кількома складовими.
3. Освітленості, яка створюється дифузним світлом неба на робочій поверхні.
4. Освітленості, яка створюється за рахунок відбиття світла від вікон, дверей та жалюзі.

27. **Природне освітлення поділяється на:**
1. Бокове, верхнє і комбіноване.
2. Суміщене, верхнє і комбіноване.
3. Місцеве, верхнє і комбіноване.
4. Суміщене, денне і комбіноване.

28. **Для будівель при боковому природному освітленні нормується мінімальне значення коефіцієнта природного освітлення на відстані:**
1. 1 м від стіни, найбільш віддаленої від світлових прорізів.
2. 2,2 м від стіни, найбільш віддаленої від світлових прорізів.
3. 3,3 м від стіни, найбільш віддаленої від світлових прорізів.
4. 4,4 м від стіни, найбільш віддаленої від світлових прорізів.

29. **Нормоване значення КПО (коефіцієнта природного освітлення) для конкретної будівлі розраховують за формулою, що враховує:**
1. Характер зорових робіт.
2. Орієнтацію вікон за сторонами світу.
3. Пояс світлового клімату.
4. Всі відповіді правильні.

30. **Чи впливає затінення вікон будівлями на освітленість робочого місця?**
1. Так, впливає затінення вікон будівлями, які розташовані будь-де.
2. Так, впливає затінення вікон будівлями, які розташовані навпроти вікон.
3. Впливає затінення деревами.
4. Впливає затінення деревами тільки влітку.

31. **З урахуванням найменшого об'єкта, що розрізняються, всі роботи поділяються на:**
1. Категорії робіт за важкістю.
2. Розряди зорових робіт.
3. Категорії робіт за сезоном.
4. Категорії робіт за порами року.

32. **Як називають потік променевої енергії, що сприймається органами зору як світло, тобто характеризує потужність променевої енергії?**
1. Електричний струмінь.
2. Світловий потік.
3. Магнітний струмінь.
4. Електромагнітний струмінь.

33. **Освітленість у виробничих приміщеннях вимірюють:**
1. Омметром.
2. Люксметром.
3. Анемометром.
4. Спідометром.

34. **Освітлення, що здійснюється джерелами світла (лампами розжарювання або газорозрядними), це:**
1. Суміщене освітлення.
2. Природне освітлення.
3. Штучне освітлення.
4. Комбіноване освітлення.

35. **Одночасне поєднання природного і штучного освітлення –це:**
1. Штучне освітлення.

2. Природне освітлення.
3. Суміщене освітлення.
4. Денне і вечірнє освітлення.

36. **Відношення світлового потоку, що відбивається від поверхні, до світлового потоку, що падає на неї, це:**
1. Коефіцієнт світлопропускання.
2. Коефіцієнт відбиття поверхні.
3. Світлова характеристики вікон.
4. Коефіцієнт подачі світла.

37. **Відношення світлового потоку, що падає на елемент поверхні, до площі цього елементу – це:**
1. Коефіцієнт світлопропускання.
2. Коефіцієнт відбиття поверхні.
3. Освітленість.
4. Світлова характеристика вікон.

38. **Чим характеризується розряд зорової роботи?**
1. Характеризується світловою характеристикою вікон.
2. Характеризується коефіцієнтом світлопропускання.
3. Характеризується розмірами об’єкта розпізнавання.
4. Характеризуються освітленістю об’єкта розпізнавання.

39. **Розрахункова площа вікон залежить від:**
1. Коефіцієнта світлопропускання, розмірів приміщення та місця знаходження робочої поверхні.
2. Висоти будинку, де встановлюють розрахункові вікна, товщини стін.
3. Ширини будинку, де встановлюють розрахункові вікна, товщини стін.
4. Коефіцієнта світлопропускання, розмірів приміщення.

40. **Освітленість робочої поверхні всередині приміщення створюється:**
1. Тільки світлом неба.
2. Кількома складовими: світлом неба, завдяки відбиттю світла від стін, стелі, підлоги.
3. Тільки завдяки відбиттю світла від стін, стелі, підлоги.
4. Світлом неба та формами жалюзі.

41. **Освітленість, яка створюється завдяки відбиттю світла від стін, стелі, підлоги, це:**
1. Світло від штучного джерела освітлення.
2. Відбите світло.
3. Світло неба.
4. Пряме світло.

42. **Коефіцієнти відбиття поверхонь залежать від:**
1. Кольорів пофарбування, місцезнаходження поверхні, шорсткості поверхні.
2. Сонцезахисних пристроїв.
3. Виду скла.
4. Виду жалюзі.

43. **Галузь практичної та наукової діяльності, що вивчає стан здоров’я працівників і його залежність від умов праці та на цій основі обґрунтовує заходи та засоби щодо збереження і зміцнення здоров’я працівників, профілактики несприятливого впливу умов праці, має назву:**
1. Гігієнічна регламентація небезпечних чинників навколишнього та виробничого середовища.
2. Ліцензування видів діяльності, що пов’язані з потенційною небезпекою для здоров’я людей.
3. Гігієна праці.
4. Охорона праці.

44. **Умови, за яких зберігається не лише здоров’я працюючих, а й утворюються передумови для підтримування високого рівня працездатності, належать до:**
1. Допустимих умов праці.
2. Шкідливих умов праці.
3. Оптимальних умов праці.
4. Небезпечних умов праці.

45. **Навантаження на центральну нервову систему, що характеризуються інтелектуальними, сенсорними, емоційними навантаженнями, монотонністю та режимом праці, визначаються показником:**

1. Важкість праці.
2. Напруженість праці.
3. Загальна оцінка умов праці.
4. Умови праці.

46. **Умови праці згідно з Гігієнічною класифікацією розподіляються на:**
1. Оптимальні, допустимі, шкідливі, нешкідливі.
2. Оптимальні, допустимі, небезпечні, безпечні.
3. Оптимальні, допустимі, шкідливі, небезпечні.
4. Оптимальні, допустимі, небезпечні, дуже небезпечні.

47. **Умови праці – це:**
1. Сукупність факторів виробничого середовища, які впливають на працездатність та здоров'я людини у процесі праці.
2. Сукупність факторів природного середовища, які впливають на працездатність та здоров'я людини у процесі праці.
3. Сукупність факторів технологічного виробництва, які впливають на працездатність та здоров'я людини у процесі праці.
4. Сукупність факторів навколишнього середовища, які впливають на працездатність та здоров'я людини у процесі праці.

48. **В яких основних нормативних документах наводяться норми мікроклімату для виробничих приміщень?**
1. У санітарних нормах та системах стандартів безпеки праці.
2. У «Законі про охорону праці».
3. У правилах для улаштування електроустановок.
4. У Кодексі законів про працю.

49. **За якими параметрами визначають метеорологічні умови виробничих приміщень?**
1. Концентрація кисню у повітрі, температура та швидкість руху повітря.
2. Напруга та швидкість руху повітря.
3. Напруженість електромагнітного поля та швидкість руху повітря.
4. Відносна вологість, швидкість руху повітря, теплове випромінювання.

50. **Умови внутрішнього середовища, які впливають на тепловий обмін працюючих у виробничих приміщеннях, мають назву:**
1. Параметри робочої зони виробничих приміщень.
2. Метеорологічні умови виробничих приміщень.
3. Метрологічні вимоги до виробничих приміщень.
4. Температурні умови виробничих приміщень.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Основи охорони праці / К. Н. Ткачук, М. О. Халімовський, В. В. Зацарний та ін. // За ред. К. Н. Ткачука і М. О. Халімовського: Підручн. – К.: Основа, 2006. – 448 с.
2. Охорона праці та промислова безпека / Ткачук К.Н., Зацарний В.В., Сабарно Р.В. та ін. // За ред. К. Н. Ткачука і В.В. Зацарного: Навч. посібн. – К.: Лібра, 2010. – 560 с.
3. Романчук А.А. Менеджмент охраны труда. – К.: Основа, 2003. – 176 с.
4. Жидецький В.Ц. Охорона праці при використанні компютерів: Навч. посібн. – Львів, Афіша, 2000 – 176 с.
5. Копань В.С. Охорона праці в гуманітарній сфері: Навч. посібн. – К.: Пульсари, 2008 – 200 с.
6. Закон України «Про охорону праці». Законодавство України про охорону праці. Збірник нормативних документів. – Т. 1. – К. 1995.
7. Рекомендації щодо побудови, впровадження та удосконалення системи управління охороною праці, затверджені наказом Держгірпромнагляду № 35 від 22.08.2008 р.
8. Коваль В.І., Сороходов В.А. Управління охороною праці в промисловості: Навч. посібн. – К.: ВД «Професіонал», 2005. – 448 с.
9. ДСанПіН 3.3.2-007-98. Державні санітарні правила і норми роботи з візуальними дисплейними терміналами електронно-обчислювальних машин.
10. ДБН В.2.5-28-2006. Інженерне обладнання будинків і споруд. Природне та штучне освітлення.

Основи санаторно-курортної справи
д.і.н., професор Клапчук В.М., к.пед.н., доцент Польова Л.В.

1. Назва дисципліни.

Основи санаторно-курортної справи (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Вивчення основних положень започаткування та діяльності у курортів і курортних зон на базі природних ресурсів.

3. Завдання самостійної роботи.

Ознайомити з правовими основами організації курортів, оздоровчих видів ресурсів.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Визначення термінів.
2. Законодавство про курорти, його завдання та принципи державної політики у сфері курортної справи.
3. Види курортів.
4. Медичний профіль (спеціалізація) курортів.
5. Природні лікувальні ресурси.
6. Підстава для створення курорту та клопотання про оголошення природних територій курортними.
7. Забудова курортів та надання земельних ділянок для створення або розширення курорту.
8. Розвиток курортів.
9. Використання природних територій для діяльності курортів.
10. Виявлення, облік та надання у користування природних лікувальних ресурсів.
11. Розробка родовищ підземних лікувальних мінеральних вод, лікувальних грязей та інших природнихлікувальних ресурсів.
12. Особливості кліматолікування.
13. Кліматичні чинники проведення рекреації.
14. Аеротерапія.
15. Геліотерапія.
16. Таласотерапія.
17. Мікротерапія.
18. Лікувальні ефекти типів клімату.
19. Загальна характеристика мінеральних вод України.
20. Лікувальні фактори мінеральних вод.
21. Класифікація мінеральних вод.
22. Загальні властивості пелоїдів.
23. Основні типи лікувальних грязей.
24. Охорона пелоїдів.
25. Пелоїдолікування (грязелікування).
26. Теплолікування.

5. Індивідуальні завдання.

1. Альтернативні традиційні і нетрадиційні методи оздоровлення.
2. Ампелотерапія.
3. Апітерапія.
4. Ароматерапія.
5. Бальнеологічні курорти Закарпатської області.
6. Бальнеологічні курорти Криму.
7. Бальнеологічні курорти Львівської області.
8. Бальнеологічні курорти Одеської області.
9. Бальнеологічні курорти Південної України.
10. Бальнеологічні курорти Північної України.
11. Бальнеологічні курорти Східної України.
12. Бальнеологічні курорти Українських Карпат.
13. Бальнеологічні курорти Центральної України.
14. Використання лікувальних ефектів собак і інших домашніх тварин.
15. Винотерапія.
16. Галотерапія.
17. Гірудотерапія.
18. Глинолікування.
19. Грязелікування в АР Крим.
20. Грязелікування в Українських Карпатах.

21. Грязелікування в Центральній Україні.
22. Грязелікування на узбережжях морів.
23. Грязелікування у Східній Україні.
24. Грязе- та озокеритолікування в Івано-Франківській області.
25. Грязе- та озокеритолікування на курортах Закарпаття.
26. Грязе- та озокеритолікування на курортах Передкарпаття.
27. Грязе- та озокеритолікування у Львівській області.
28. Грязе- та озокеритолікування у Тернопільській області.
29. Дельфінотерапія.
30. Енотерапія.
31. Загальна характеристика мінеральних вод АР Крим.
32. Загальна характеристика мінеральних вод Закарпатської області.
33. Загальна характеристика мінеральних вод Івано-Франківської області.
34. Загальна характеристика мінеральних вод Львівської області.
35. Загальна характеристика мінеральних вод Одеської області.
36. Загальна характеристика мінеральних вод Полтавської області.
37. Загальна характеристика мінеральних вод Тернопільської області.
38. Загальна характеристика мінеральних вод Хмельницької області.
39. Загальна характеристика мінеральних вод Чернівецької області.
40. Застосування фізіотерапії для лікування та оздоровлення.
41. Іпотерапія.
42. Кінезіотерапія.
43. Кумисолікування.
44. Ландшафтотерапія.
45. Лікувальні методи і засоби мінерального походження.
46. Лікувальні методи і засоби рослинного походження.
47. Лікувальні методи і засоби тваринного походження.
48. Лікування механічними факторами.
49. Лікування хвороб за допомогою фізіотерапії.
50. Музикотерапія.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Законодавство про курорти, його завдання та принципи державної політики у сфері курортної справи.
3. Види курортів.
4. Медичний профіль (спеціалізація) курортів.
5. Природні лікувальні ресурси.
6. Підстава для створення курорту та клопотання про оголошення природних територій курортними.
7. Забудова курортів та надання земельних ділянок для створення або розширення курорту.
8. Розвиток курортів.
9. Використання природних територій для діяльності курортів.
10. Виявлення, облік та надання у користування природних лікувальних ресурсів.
11. Розробка родовищ підземних лікувальних мінеральних вод, лікувальних грязей та інших природних, лікувальних ресурсів.
12. Особливості кліматолікування.
13. Кліматичні чинники проведення рекреації.
14. Аеротерапія.
15. Геліотерапія.
16. Таласотерапія.
17. Мікротерапія.
18. Лікувальні ефекти типів клімату.
19. Загальна характеристика мінеральних вод України.
20. Лікувальні фактори мінеральних вод.
21. Класифікація мінеральних вод.
22. Загальні властивості пелоїдів.
23. Основні типи лікувальних грязей.
24. Охорона пелоїдів.
25. Пелоїдолікування (грязелікування).
26. Теплолікування.
27. Альтернативні традиційні і нетрадиційні методи оздоровлення.
28. Ампелотерапія.
29. Апітерапія.
30. Ароматерапія.
31. Використання лікувальних ефектів собак і інших домашніх тварин.
32. Винотерапія.

33. Галотерапія.
34. Гірудотерапія.
35. Глинолікування.

7. Тести.

1. Розвиток туристичної галузі в цілому та оздоровчих закладів зокрема відображає:
а) Динаміку економічних процесів у країні
б) Політичні та економічні зміни, що відбуваються в сучасному світі
в) Динаміку економічних процесів у країні, а також політичні та економічні зміни, що відбуваються в сучасному світі
г) Динаміку економічних процесів у країні, економічні зміни, що відбуваються в сучасному світі

2. Специфічні умови приватизації в Україні визначили основну форму власності в санаторно-курортній сфері:
а) Колективну
б) Державну
в) Муніципальну
г) Всі вище перераховані

3. Згідно з чинним законодавством приватизації не підлягають:
а) Майно профспілок, будинки відпочинку, турбази, кемпінги
б) Будинки відпочинку, турбази, кемпінги
в) Майно профспілок, створені за рахунок добровільних членських внесків
г) Майно профспілок, будинки відпочинку, турбази, кемпінги, створені за рахунок добровільних членських внесків

4. Для покращення ситуації у санаторно-курортній системі необхідно:
а) Реструктуризувати санаторно-курортну систему з перетворенням більшості санаторіїв на сезонні заклади відпочинку при підвищенні лікувально-реабілітаційного потенціалу решти за рахунок концентрації медперсоналу та апаратури; розширити можливості одно-, дводенного оздоровлення
б) Підвищити комфортність закладів відпочинку, покращити сервіс, впровадити анімаційний сектор як невід'ємну складову курорт ного продукту з забезпеченням його відповідними висококласними фахівцями
в) Подовжити сезон, в основному за рахунок цілорічної лікувально-реабілітаційної діяльності та приведення її у відповідність з рекреаційними періодами певної кліматичної зони; залучити додаткові рекреаційні ресурси та забезпечити якісне медичне їх використання як у лікувально-реабілітаційних, так і в рекреаційних цілях
г) Всі вище перераховані

5. За ефективністю функціонування курортно-рекреаційних закладів можна виділити груп регіонів:
а) Один
б) Два
в) Три
г) Чотири

6. До регіонів з відносно високим рівнем ефективності санаторно-курортних закладів відносяться:
а) АР Крим, Львівська, Запорізька, Херсонська області, м. Севастополь
б) АР Крим, Львівська, Херсонська області
в) АР Крим, Львівська, Запорізька, м. Севастополь
г) АР Крим, Львівська, Запорізька, Херсонська області

7. До регіонів з відносно низьким рівнем ефективності санаторно-курортних закладів відносяться:
а) Кіровоградська, Сумська, Чернігівська області
б) Сумська, Чернігівська, Волинська області
в) Кіровоградська, Сумська, Чернівецька, Чернігівська, Волинська області
г) Кіровоградська, Чернівецька, Волинська області

8. Рекреаційна галузь має потребу у власних спеціалістах:
а) Технологах-організаторах лікувально-оздоровчої діяльності на курортах, курортних туроператорах, аніматорах
б) Курортних туроператорах, аніматорах
в) Ресурсниках, технологах-організаторах лікувально-оздоровчої діяльності на курортах, курортних туроператорах, аніматорах

г) Ресурсниках, курортних туроператорах, аніматорах

9. Найбільші експлуатаційні запаси мінеральних вод має рекреаційний регіон:
а) Кримський
б) Карпатський
в) Придніпровський
г) Донецький

10. Всі родовища озокериту має рекреаційний регіон:
а) Кримський
б) Карпатський
в) Придніпровський
г) Донецький

11. За даними Київ НДІП в Україні виділено курортно-рекреаційних систем:
а) 3
б) 5
в) 7
г) 9

12. 55,9 % ресурсів мінеральних вод країни має рекреаційний регіон:
а) Кримський
б) Карпатський
в) Придніпровський
г) Донецький

13. Типологія курортів за функціональним використанням:
а) Переважно лікування
б) Лікування, відпочинок, туризм
в) Переважно відпочинок, туризм
г) Всі вище перераховані

14. Типологія курортів за віковим складом:
а) Дитячі
б) Для дорослих
в) Змішані
г) Всі вищезгадані

15. 72,1 % розвіданих запасів сульфідних лікувальних грязей має рекреаційний регіон:
а) Кримський
б) Карпатський
в) Причорноморський
г) Донецький

16. Типологія курортів за лікувальними факторами:
а) Кліматичні, бальнеологічні, змішані
б) Кліматичні, бальнеологічні, грязьові
в) Кліматичні, бальнеологічні, грязьові, кумисолікувальні, змішані
г) Бальнеологічні, грязьові, кумисолікувальні

17. Типологія курортів за відомчим підпорядкуванням:
а) Міністерств та відомств
б) Профспілок
в) Підприємств
г) Всі вищезгадані

18. Типологія курортів за значенням:
а) Міжнародні
б) Державні
в) Місцеві
г) Всі вище перераховані

19. Типологія курортів за географічним місцезнаходженням:
а) Рівнинні

б) Приморські
в) Гірські
г) Всі вище перераховані

20. Типологія курортів за медичним профілем:
а) Спеціалізовані
б) Загального призначення
в) Протитуберкульозні
г) Всі вище перераховані

21. Типологія курортів за тривалістю експлуатації:
а) Цілорічні
б) Сезонні
в) Змішані
г) Всі вище перераховані

22. Типологія курортів за відношенням до систем розселення:
а) Агломеровані
б) Натуралістичні
в) Міжселітебні
г) Всі вище перераховані

23. Перша в Україні бальнеолікарня започаткована у:
а) Немирові
б) Саках
в) Трускавці
г) Моршині

24. Найбільше санаторіїв і пансіонатів із лікуванням є в:
а) АР Крим
б) Львівській області
в) Одеській області
г) Херсонській області

25. Типологія курортів за характером оздоровчого впливу:
а) Рекреаційно-профілактичні
б) Реабілітаційні
в) Лікувальні
г) Всі вище перераховані

26. Перша в Україні грязьова лікарня започаткована у:
а) Немирові
б) Саках
в) Трускавці
г) Моршині

27. Кліматичним курортом Південного берега Криму є:
а) Алупка
б) Судак
в) Армянськ
г) Красноперекопськ

28. Кліматичним курортом степової зони України є:
а) Судак
б) Саки
в) Одеса
г) Іллічівськ

29. Кліматичним курортом лісостепу України є:
а) Сатанів
б) Заліщики
в) Гусятин
г) Кіровоград

30. До бальнеологічних ресурсів відносяться:
а) Лише мінеральні води
б) Лише мінеральні води і грязі
в) Лише мінеральні води й озокерит
г) Мінеральні води, грязі, озокерит

31. Радонові мінеральні води використовуються з лікувальною метою на курорті:
а) Хмільник
б) Сатанів
в) Кваси
г) Моршин

32. Родовища сульфідних мінеральних вод поширені у:
а) Карпатському регіоні та південно-західному Поділлі
б) Донбасі
в) Гірському Криму
г) Приазов'ї

33. Крем'янисті мінеральні води зосереджені у:
а) Центральній частині Поділля і на Закарпатті
б) Причорномор'ї
в) Поліссі
г) Криму

34. Вуглекислі мінеральні води експлуатуються в:
а) Закарпатті
б) Поліссі
в) Поділлі
г) Криму

35. Кліматичним курортом Українських Карпат є:
а) Кути
б) Татарів
в) Іршава
г) Чоп

36. Кліматичним курортом Одеської групи курортів є:
а) Аркадія
б) Вилкове
в) Бердянськ
г) Євпаторія

37. Кліматичним курортом Полісся є:
а) Пуща-Водиця
б) Київ
в) Житомир
г) Бердичів

38. Найбільше територіальне поширення мають лікувальні води:
а) Сірководневі
б) Радонові
в) Бромні
г) Сульфідні

39. Йодні, бромні та йодо-бромні мінеральні води переважають у:
а) Карпатах
б) Криму
в) Придніпров'ї
г) Гологорах

40. Сульфідні мінеральні води широко використовуються на курорті:
а) Немирів
б) Сатанів
в) Кваси

г) Шаян

41. Крем'янисті мінеральні води у лікувальних цілях використовуються на курорті:
а) Рай-Оленівка
б) Моршин
в) Трускавець
г) Сатанів

42. Джерела миш'яковистих мінеральних вод зустрічаються у:
а) с. Кваси
б) с. Микуличин
в) с. Шешори
г) с. Буркут

43. Залізисті мінеральні води мають найбільше поширення у області:
а) Львівській
б) Закарпатській
в) Чернівецькій
г) Одеській

44. До лікувальних грязей відносяться:
а) Мули
б) Сапропелі
в) Мули, торфи, сопкові грязі
г) Мули, сапропелі, торфи, сопкові грязі

45. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Ріпне використовуються на курорті:
а) Слов'янськ
б) Бердянськ
в) Євпаторія
г) Саки

46. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Солоний Лиман використовуються на курорті:
а) Слов'янськ
б) Бердянськ
в) Євпаторія
г) Солоний Лиман

47. Мінеральні води з підвищеним вмістом органічних речовин поширені на території області:
а) Львівської
б) Тернопільської
в) Харківської
г) Черкаської

48. Перші заклади в Україні, де використовувалися лікувальні властивості грязей, виникли:
а) На узбережжі Куяльницького лиману
б) Поблизу Голої Пристані
в) В Одесі
г) У Бердянську

49. Найбільшими родовищами мулових органо-мінеральних сульфідних грязей є лимани:
а) Алібей, Куяльницький, Тилігульський, Хаджибейський
б) Куяльницький, Тилігульський, Хаджибейський
в) Алібей, Шагани, Хаджибейський
г) Всі вище перераховані

50. Родовища мулових лікувальних грязей оз. Сліпне використовуються на курорті:
а) Слов'янськ
б) Бердянськ
в) Євпаторія
г) Саки

8. Список рекомендованої літератури.
1. Географічна енциклопедія України : [у 3-х томах]. – К. : УРЕ, 1988–1993.

2. Иванов В.В. Генетическая классификация лечебных грязей (пелоидов) СРСР / В.В. Иванов, Г.А. Невраев / Материалы по изучению лечебных грязей, грязевых озер и месторождений. – М. : Недра, 1963. – С. 9–26.
3. Иванов В.В. Каталог грязевых месторождений СРСР / В.В. Иванов, Г.А. Невраев, М.М. Фомичев. – М. : Недра, 1970. – 168 с.
4. Иванов В.В. Классификация подземных минеральных вод / В.В. Иванов, Г.А. Невраев. – М., 1964. – 167 с.
5. Кадастр минеральных вод СССР. – М., 1987 р.
6. Клапчук В.М. Курортна справа : організація, територіальне планування,система управління: Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Ковальська. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 400 с.
7. Клапчук В.М. Основи санаторно-курортної справи : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. – 136 с.
8. Клапчук В.М. Світовий туризм і готельне господарство : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2012. – 143 с.
9. Клапчук В.М. Географія курортів світу : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук / Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника : Електронний ресурс. – Івано-Франківськ, 2012. – 1 гБт.
10. Курорти України. Минуле та сучасність. Санаторно-курортні заклади ЗАТ «Укрпрофоздоровниця». – К. : ТАМЕД, 2002.
11. Курортні ресурси України. – К. : ТАМЕД, 1999.
12. Курорты : Энцикл. словарь / [Гл. ред. Е.И. Чазов]. – М. : Сов.энциклопедия, 1988.
13. Фоменко Н.В. Рекреаційні ресурси та курортологія / Н.В. Фоменко. – Івано-Франківськ, 2001.

Польська мова
к.філол.н. Щербій Н.О.

1. Навчальна дисципліна.

Польська мова (кількість годин для самостійної роботи – 60 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Сприяти засвоєнню в повному обсязі навчальної програми та формуванню самостійності як важливої професійної якості, сутність якої полягає в умінні систематизувати, планувати та контролювати власну діяльність.

3. Завдання самостійної роботи.

– розвивати творче мислення при виконанні практичних завдань;
– сформувати основи вмінь спілкування в соціально-побутових та професійно-орієнтованих ситуаціях;
– виробити навички читання текстів та перекладу;
– поглибити навики роботи з лексикографічними джерелами та інформаційними ресурсами.

4. Завдання для самопідготовки.

Тема 1. Alfabet. Przedstawienie się	Lek. 0, Ćw. 4-6, s. 7 podr. Вивчити напам'ять вірш,
Тема 2. Jak masz na imię?	Lek. 1, Ćw. 3, 5, s. 4 zeszyt
Тема 3. Mam pytanie. Co to jest?	Lek. 2, Ćw. 7-9 zeszyt, s. 8-9
Тема 4. Kim jesteś?	Lek. 3, Ćw. 4-6 zeszyt, s. 11-13
Тема 5. Czy masz brata?	Lek. 4, Ćw. 7-10, s. 16-17 zeszyt; wypracowanie „Moja rodzina»
Тема 6. Co lubisz robić?	Lek. 5, Ćw. 4-8, s. 19-20 zeszyt; wypr. „Moje zainteresowania
Тема 7. Proszę rachunek. Robimy zakupy	Lek 6, 9, Ćw. 9, s. 23; 3b, s. 33 zeszyt; ułożyć dialog „W restauracji lub W sklepie»
Тема 8. Zwykle nic nie robię.	Lek. 7, Ćw. 6-8, s. 26-28 zeszyt
Тема 9. Może pójdziemy do kina?	Lek. 8, Ćw. 5,7 s. 30-31 zeszyt
Тема 10. To już było!	Lek. 10, Ćw. 4-12, s. 36-38 zeszyt
Тема 11. Jakie masz plany?	Lek. 11, Ćw. 3-5b, s. 40-41, ułożyć plan dnia
Тема 12. Gdzie jesteś?	Lek.12-13, Ćw. 7-9, s. 47-48, ułożyć dialog „Jak dojść?»
Тема 13. Szukam mieszkania	Lek. 14, Wypr. „Opis mieszkania»

Тексти для перекладу

1. Zakopane

Zakopane nazywane jest zimową stolicą Polski. Jest to największy w Polsce ośrodek turystyki i sportów zimowych, położony na Podchalu, u stóp Tatr. Wokół Zakopanego znajdują się doskonałe tereny narciarskie.

Zakopane jest też znanym uzdrowiskiem, ktorego walory klimatyczne odkrył i spopularyzował w drugiej połowie XIX wieku lekarz, przyrodnik i taternik, doktor Tytus Chałubiński. Od ponad stu lat do Zakopanego przyjeżdżają na leczenie ludzie chorujący na gruźlicę i inne choroby płuc.

Dla miłośników folkłoru Zakopane jest ciekawym ośrodkiem żywej twórczości ludowej w różnych dziedzinach: budownictwa drewnianego, sztuk plastycznych, muzyki i literatury ludowej. Piękno Podhala i jego folkłor bywały źródłem natchnienia dla wybitnych artystów: malarzy, kompozytorów, pisarzy polskich. Przyrodę, historię i sztukę Zakopanego i całego Podhala przedstawiają zbiory znajdujące się w Muzeum Tatrzańskim.

Najcenniejszym chyba skarbem Zakopanego jest wspaniała przyroda. Wychodzące z miasta szlaki turystyczne prowadzą w góry porośnięte lasem bukowym i jodłowym, który w miarę wspinania się wyżej przechodzi w bór świerkowy. Pośród gór znajdują się piękne łąki – hale, doliny, a w nich – jeziora i potoki. Najbardziej znanym jeziorem górskim jest Morskie Oko. Na najwyższych szczytach leżą wieczne śniegi.

Okolice Zakopanego stanowią Tatrzański Park Narodowy, którego duża część jest ścisłym rezerwatem. W Tatrach spotkać można rzadkie zwierzęta, znajdujące się już pod ochroną, jak na przykład niedźwiedzia, czasem zobaczyć można orła.

2. Chcę być koniem

Mój Boże, jak bardzo chciałbym być koniem...

Gdybym tylko zobaczył w lustrze, że zamiast nóg i rąk mam kopyta, z tyłu ogon i autentyczną końską głowę – natychmiast udałbym się do urzędu mieszkaniowego.

- Proszę o nowoczesne, duże mieszkanie – powiedziałem.

- Niech pan złoży podanie i czeka na swoją kolej.

- Ha-ha – zaśmiałbym się. – Czy panowie nie widzą, że ja nie jestem zwyczajnym, takim sobie, szarym człowiekiem? Ja jestem kimś innym, kimś ekstra!

I zaraz otrzymałbym nowoczesne, duże mieszkanie z łażienką.

Występowałbym w kabarecie i nikt by nie mągł powiedzieć, że jestem nie zdolny. Nawet wtedy, gdyby moje teksty były niedobre. Przeciwnie.

- Jak na konia, to znakomite – chwalono by mnie.

- Ten ma łeb! – mówiliby inni.

Nie mówię już o korzyściah, jakie wyciągnąłbym z przysłów i porzekadeł: końskie zdrowie, uśmiać się jak koń, koń ma cztery nogi i też się potknie...

Oczywiście, bycie koniem miałoby pewne strony ujemne. Moim wrogom dałbym nową broń do ręki. Pisząc do mnie anonimy, zaczynaliby w ten sposób: «Pan jest koń? Pan jest kucyk!»

Kobiety interesowałyby się mną. Pan jest taki inny... – mówiłyby. Idąc do nieba otrzymałbym skrzydła. Stałbym się wtedy pegazem. Skrzydłaty koń – czy może być coś piękniejszego dla człowieka?

Sławomir Mrożek

3. Trzeci Maja

Trzeciego maja w Polsce obchodzona jest rocznica uchwalenia pierwszej nowoczesnej konstytucji, zwanej – od daty uchwalenia – Konstytucją Trzeciego Maja.

Pod koniec XVIII wieku, w obliczu grożącego Polsce upadku, podjęta została próba ratowania kraju przez dokonanie zasadniczej reformy politycznej.

W 1788 roku zebrał się sejm, który przeszedł do historii jako Sejm Wielki albo Czteroletni. Po długich i burzliwych obradach 3 maja 1791 roku sejm uchwalił konstytucję, która znosiła hamujące postęp przywileje szlacheckie, wzmacniała rząd, unowocześniała ustrój polityczny kraju.

Konstytucja obowiązywała tylko do roku 1795. W 1793 roku nastąpił drugi rozbiór Polski, a w 1795 trzeci, po którym Polska straciła niepodległość.

W XIX s XX wieku Konstytucja Trzeciego Maja stała się symbolem reformy państwa przeprowadzonej w wyniku zgodnego działania różnych sił politycznych i społecznych nie drogą przemocy, lecz metodami pokojowymi.

W niepodległej Polsce dzień 3 maja był świętem państwowym. Po drugiej wojnie światowej święto zostało zniesione. Sejm Rzeczypospolitej Polskiej przywrócił je w 1989 roku.

4. Nowa Europa

Euro – wspólną walutę 11 krajów Unii Europejskiej oraz pierwszą naprawdę federalną władzę dużej części Europy – europejski bank centralny. Czy zmierzamy w kierunku jednolitego państwa europejskiego, Stanów Zjednoczonych Europy? Wokół tego pytania odżyją teraz stare spory o federalizm, suwerenność krajów, o Europę państw, Europę ojczyzn, a także o granice kontynentu politycznego, czyli o Europę od Atlantyku po Ural. Dotychczas konstrukcja europejska wznosiła się tylko w miarę postępu projektów gospodarczych: najpierw była to wspólnota węgla i stali, potem Euratom, potem wspólny rynek (EWG). Potem – przy najdrobniejszych wstrząsach – dochodziło do długotrwałych sporów między krajami, a kolejne traktaty unijne ledwo ledwo przechodziły w referendach. Bo nikt nie wątpi, że Unia Europejska służy przedsiębiorczości, rozwojowi handlu i świata finansów, ale przecież do urn głosować idą nie tylko biznesmeni i bankierzy. Rację miał Wilfried Martens, przewodniczący europejskich chadeków, który wskazywał na słabość europejskich instytucji demokratycznych: «Obywatel chce przede wszystkim, aby mu udowodnić, że ideał europejski jest rzeczywiście kluczem do jego przyszłości». Jak ma się narodzić Europa, skoro się jeszcze nie narodził obywatel europejski? Unia nie ma programu ani hasła dla ludzi zwyczajnych. Już Jacques Delors, gorący zwolennik integracji, ostrzegał: «Nie można się zakochać w jednolitym rynku».

5. Integracja Polski z Unią Europejską

Polska do 1989 roku należała do konkurencyjnej w stosunku do EWG Rady Wzajemnej Pomocy Gospodarczej (RWPG); jednak jeszcze przed jej rozwiązaniem, we wrześniu 1988 r., nawiązała stosunki dyplomatyczne ze Wspólnotami. W 1992 roku, po pierwszych w pełni demokratycznych wyborach do parlamentu, Polska spełniła kryteria przyjęcia do Rady Europy i stała się państwem członkowskim tej organizacji.

Wcześniej, w maju 1990 r. Polska złożyła oficjalny wniosek o rozpoczęcie negocjacji umowy o stowarzyszeniu ze Wspólnotami Europejskimi. Umowa taka, znana pod nazwą Układu Europejskiego została podpisana 16 grudnia 1991 roku, a weszła w życie 1 lutego 1994 roku (część handlowa – 2 lata wcześniej).

W 1993 r. na szczycie Rady Europejskiej w Kopenhadze ustalono polityczno-ekonomiczne kryteria, jakie musiały spełnić państwa Europy Środkowo-Wschodniej aby mogły ubiegać się o przystąpienie do Unii. Oficjalny wniosek o członkostwo Polska złożyła 8 kwietnia 1994 roku.

Podczas posiedzenia Rady Europejskiej w Luksemburgu w grudniu 1997 r. zapadła decyzja o podjęciu negocjacji członkowskich z sześcioma państwami: Polską, Węgrami, Czechami, Słowenią, Estonią i Cyprem (tzw. grupa luksemburska). Negocjacje z tymi państwami rozpoczęły się 10 listopada 1998 roku. Poprzedził je tzw. screening czyli przegląd zgodności prawa wewnętrznego z prawem wspólnotowym.

Wszystkie sprawy związane z integracją Polski z UE koordynuje utworzony w październiku 1996 r. Komitet Integracji Europejskiej. Negocjacje w imieniu rządu prowadził natomiast główny negocjator (Pełnomocnik Rządu do spraw Negocjacji o Członkostwo Polski w Unii Europejskiej); od marca 1998 r. był nim Jan Kułakowski, w październiku 2001 r. zastąpił go Jan Truszczyński.

Na szczycie w Kopenhadze zakończonym 13 grudnia 2002 r. Polska sfinalizowała negocjacje. 16 kwietnia 2003 r. podpisała traktat akcesyjny. Referendum w sprawie członkostwa odbyło się w dniach 7–8 czerwca 2003 (Wyniki:

frekwencja – 58,85 %, za przystąpieniem – 77,45 % głosujących, 19 przeciw – 22,55 %). Polska (i dziewięć innych krajów) wstąpiła do Unii 1 maja 2004 roku.

6. Mimika a narodowość

Zarówno mimika jak i gesty są ściśle związane z narodową specyfiką. W całym świecie wyróżniamy trzy typy «zahowań mimicznyh»: «twarz pokerzysty», «co w sercu, to na twarzy» i «złoty środek». Typ pierwszy jest właściwy dla rasy żółtej. Chińczycy, Japończycy, rdzenni Amerykanie starają się, szczególnie przy ludziach, unikać zbędnych ruchów warg, nosa i nawet oczu. Niektórzy uczeni widzą przyczynę tego w «psychice rasy», inni uważają że mięśnie twarzy są u odmiany żółtej mniej rozwinięte, niż u innych ras.

Drugi typ mimiki właściwy jest dla ludów «śródziemnomorskich». Francuzi, Włosi, Grecy, Arabowie, Żydzi czynnie stosują wyrazisty język mimiki i gestów. Przeciętny Włoch np. Rozmawiając wykonuje w ciągu minuty do 80 gestów i do 40 ruchów mimicznych. U mieszkańców północnej Europy i Ameryki (a więc u Polaków też) wskaźnik jest znacznie niższy, przy czym oni wszyscy w sytuacjach nieoficjalnych używają mimiki 2–3 razy częściej, niż w służbowych. Jest to trzeci, mieszany typ «zachowań mimicznych».

7. Wigilia

Szara ulica. Stara brama. Pani Teresa dzwoni do drzwi, które niczym nie odróżniają się od innych w tym budynku. Wchodzi wraz z dziewczynką do mieszkania, gdzie ich wita gościnnie szczupła starsza pani. To jest gospodyni tego domu – pani Maria.

Na pierwszy rzut oka mieszkanie jest zagracone. W pierwszym pokoju niezmierna ilość figurek, lalek, szydełkowych poduszeczek, rupieci. Jednak każda rzecz w tym domu ma swoje miejsce. Na ścianie – cztery portrety. Po lewej stronie dziadka i babci, po prawej – matki i ojca państwa Szendzielasz. Pośrodku duży owalny stół nakryty tradycyjnym białym obrusem, maleńka choinka oraz figurka Jezusa, leżącego w żłobie. Przez otwarte drzwi, na których są zawieszone firanki, widać drzewko aż do samego sufitu. Na nim niezliczona ilość ozdób. Ile ich jest? Na to pytanie nie potrafią odpowiedzieć nawet sami gospodarze tego domu. Może z pięćset, może z tysiąc. W każdym razie bardzo, bardzo dużo.

To jeszcze nie wszystko. Pod choinką jest świat, jak z krainy bajek. Jest tutaj szopka i stary zamek, las i nawet jezioro z rybkami. Wszystko jest starannie poukładane na wacie imitującej śnieg. Na tej choince są ozdoby praktycznie z całego XX wieku. Lampa z prawdziwą umbrą, która pamięta czasy austriackie, Święty Mikołaj, który zachował się sprzed wojny, pierwsza ozdoba, zrobiona przez panią Marię i pana Bolesława w przedszkolu...

Anna Gordijewska

8. Język polski

Współcześnie językiem polskim posługuje się na co dzień ponad 38 milionów obywateli polskich w kraju (liczba ludzi należących do mniejszości narodowych jest niewielka, wśród nich znajdują się Ukraińcy, Białorusini, Litwini, niewielkie ilości Żydów, Niemców, Tatarów czy Ormian). Oblicza się, że poza krajem żyje co najmniej 26 milionów osób pochodzenia polskiego i że prawdopodobnie połowa z nich mówi po polsku. Tak więc w sumie można założyć, że mamy około 50 milionów osób znających język polski czynnie, przy czym z pewnością więcej osób zna ten język biernie, to znaczy – rozumie teksty tworzone po polsku, ale nie umie ich samemu konstruować. O znaczeniu i ważności danego języka na mapie świata nie decyduje tylko liczba jego użytkowników, lecz także inne czynniki.

Po pierwsze, wśród języków europejskich język polski pod względem ilościowym zajmuje poczesne miejsce, należąc do grupy najliczniej reprezentowanych w tejże części świata. Jest on przy tym językiem jednego narodu, nie tak jak np. hiszpański, którym mówi wiele różnych narodowości. Obniża to w pewnym sensie narodową rangę naszego języka, z drugiej jednak strony przyczynia się do tego, że język staje się ważnym czynnikiem zespalającym polską wspólnotę narodową, że pełni rolę istotnej więzi łączącej Polaków rozproszonych po całym świecie.

Po drugie – ważne znaczenie naszego języka narodowego wynika z funkcji, jakie pełni on na usługach świadomości narodowej, będąc nie tylko środkiem codziennego porozumiewania się ludzi danej społeczności, lecz także przekaźnikiem i wyrazicielem treści narodowej kultury. W języku tym od wielu wieków powstają znaczące dzieła literackie, teatralne i naukowe, a ostatnio także filmowe. Tym samym język ten przyczynia się pośrednio do pomnażania skarbca kultury ogólnoludzkiej.

9. Historia choinki

W czasach pogańskich, gdy ludzie czcili zjawiska przyrody, słońce uważano za życiodajne bóstwo. W końcu grudnia, w czasie przesilenia dnia z nocą, świętowano uroczystość «narodzenia niezwyciężonego słońca».

Symbolem słońca w pogańskich wierzeniach był ogień; symbolem życia, które ono daje – zielone drzewo.

Dnia tego palono więc ognie i dawano sobie zielone gałęzie, które miały wnieść do domu siłę fizyczną i odpędzać złe uroki. W tych uroczystościach – w tym kulcie ognia i zieleni, uczeni widzą pierwsze ślady naszej choinki, ustrojonej ogniem płonących świeczek.

Po wprowadzeniu chrześcijaństwa – w czasie przeznaczonym na świętowanie pogańskich uroczystości odradzającego się słońca, kościół świętował Narodzenie Pańskie. Niektóre zwyczaje pozostałe po dawnych czasach nabrały już innego znaczenia. Dzień wigilijny był świętem Adama i Ewy, więc gałęzie, które było w zwyczaju ofiarować, miały być pamiątką drzewa Adamowego i należało postarać się o kwitnącą gałąź drzewa mającego być pamiątką tamtego pierwszego.

W Piśmie Świętym nie ma jednak wzmianki, jakie było to drzewo Adamowe. W każdym kraju widziano w nim obraz rośliny znanej sobie najbliższej.

Żywe gałęzie, często sztucznie doprowadzane do kwitnienia, zastąpiono z czasem iglastą gałązką, drzewa naturalnie zielonego, przy czym bogato zdobionego girlandami, owocami czy orzechami. Całe drzewko wprowadzili Niemcy. Pięknie je ubierali i oświetlali świeczkami. W Polsce zwyczaj ten rozpowszechnił się podczas zaboru pruskiego, w latach 1795–1807.

Dawniej, ale już po wprowadzeniu choinki, w wielu polskich wsiach zachowywano jeszcze zwyczaj zbliżony do starych «gałęzi Adamowych». W wieczór wigilijny ludzie wieszali u pułapu wierzchołkowe gałęzie sosny, zwane «podłaźniczką», które obwieszali jabłkami, orzechami i krążkami opłatka.

Podłaźniczki te zaczęto częściowo zastępować słomianymi, z których powstały przepiękne pająki cały rok zdobiące izby.

M. Werterówna

10. Kraków

Kraków – dawna stolica Polski – jest miastem bardzo starym. Jego początki siegają VII wieku. W okresie od VIII do IX wieku istniał tu obronny gród Wiślan.

Od XI wieku Kraków stał się siedzibą książąt i królów polskich. Mieszczanie krakowscy uprawiali handel i rzemiosła, rozwijały się nauka i sztuka. W Krakowie powstała najstarsza w Polsce (a druga w Europie środkowej) wyższa uczelnia – Akademia Krakowska, założona przez Kazimierza Wielkiego. Na tej uczelni, noszącej później nazwę Uniwersytetu Jagiellońskiego, kształciło się wielu sławnych Polaków. Tu studiował Mikołaj Kopernik.

Największy rozkwit miasta przypada na okres od XIV do XVI wieku. Powstały wtedy wielkie budowle: gotycki kościół Mariacki z ołtarzem wyrzeźbionym przez Wita Stwosza, Collegium Maius, Sukiennice (budynek, w którym hanlowano suknem) oraz renesansowa rezydencja królewska na Wawelu.

Kraków był miejscem wielu historycznych wydarzeń. Tu, na krakowskim Rynku, w r. 1794 Tadeusz Kościuszko ogłaszał początek powstania. W okresie zaborów Kraków był ważnym ośrodkiem politycznego, naukowego i kulturalnego życia Polaków.

Obecnie Kraków stał sie również ważnym osrodkiem przemysłowym. Na jego peryferiach po drugiej wojnie światowej wybudowano Hutę imienia Sendzimira i dzielnice mieszkaniową, którą nazwano Hutą Nową.

Ale stare mury krakowskich zabytków są wciąż najcennejszą pamiatką narodowej przeszłosci. Hejnał z wieży Mariackiej codziennie w południe ogłasza pryez radio całej Polsce godzinę dwunastą. A w uroczystych chwilach życia narodu na Wawelu bije największy w Polsce dzwon, ufundowany w r. 1520 przez Zygmunta Starego. Waży on 8 ton i nosi imię «Zygmunt».

11. Muzyka w moim życiu

W życiu większości ludzi muzyka pełni bardzo istotną rolę - sprawia, że nasze życie jest barwniejsze. Każdy człowiek lubi jej posłuchać po ciężkim, stresującym dniu pełnym obowiązków. Bez muzyki życie byłoby smutne, puste oraz nieciekawe. Dźwięki, które słyszymy pozwalają nam się uspokoić i odpocząć, a muzyką leczyć można np. nerwice. Istnieje nawet dziedzina medycyny zwana muzykoterapią, której zadaniem jest wyciszenie człowieka, w taki sposób, aby zapomniał on o stresie i odzyskał harmonię życiową.

Moim zdaniem bez muzyki nie można żyć. W moim życiu pełni ona bardzo ważną rolę - towarzyszy mi niemal w każdej chwili życia. Od najmłodszych lat otaczałem się dźwiękami. Od szóstego roku życia gram na fortepianie, więc muzyka stała się najważniejszą częścią mojego życia. Moim ulubionym gatunkiem muzycznym jest muzyka poważna, z którą mam do czynienia codziennie, a ulubionymi kompozytorami są Wolfgang Amadeusz Mozart oraz Fryderyk Chopin. Nie słucham jednak tylko tego typu muzyki. Lubię również takie gatunki muzyczne jak: pop, rock, soul i jazz. Staram się nie zamykać w jednym rodzaju muzyki, aby poznać różne jej gatunki oraz brzmienia. Szczególnym sentymentem darzę muzykę filmową, np. z filmu «Forrest Gump» i z «Władcy pierścieni».

Uważam, że muzyka jest jedną z najważniejszych rzeczy w ludzkim życiu. Od najmłodszych lat przecież otaczają nas różne dźwięki. Poznajemy je w ciągu całego życia i z biegiem lat jedne stają się dla nas ważniejsze od innych. Bardzo często z muzyką wiążą się również wspomnienia. Piosenki kojarzą nam się z konkretnymi osobami oraz sytuacjami. Chyba każdy z nas ma w swoim domu takie płyty muzyczne, których słucha bardzo często, ponieważ dzięki nim wracają dawne piękne chwile. Muzyka towarzyszy przecież człowiekowi od jego narodzin aż do śmierci.

12. Wpływ mediów na nasze życie

Obecnie media odgrywają bardzo ważną istotną rolę w naszym życiu. Przesyłają nam bardzo wiele informacji, które my możemy potrzebować albo, które nas zaciekawią. Są one przedstawiane w wielu odsłonach. Poza tym sami dostrzegamy, że poprzez media jest dziś przesyłanych wiele informacji, wydarzeń. Dzięki temu możemy dowiedzieć się, jaka jest sytuacja na świecie, w naszym kraju. Także poprzez ten kanał łączności możemy rozwijać swoje umiejętności i poznawać ciekawy świat mediów. W jaki sposób? Na przykład, jeśli interesują nas fotografia, to możemy wyszukiwać informacji na ten temat, szkolić się pod tym względem, a później tą wiedzę wykorzystywać w życiu codziennym. Nie musimy za tą wiedzę medialną nic płacić, jedynie jakieś małe koszta związane z prądem, czy lekkim abonamentem. My mamy tutaj bardzo wiele możliwości. Dlatego powinniśmy poznać i dowiedzieć się, w jaki sposób media na nas oddziałują. Poza tym media są różnorodne, dlatego warto poznać każdy z jej rodzajów. Dzięki temu będziemy posiadali pełne rozeznanie w tym temacie i będziemy mogli tą wiedzę później wykorzystać dla własnych korzyści. Tak naprawdę media są tym czego nam potrzeba w spokojnym życiu. Obecnie tak bardzo przyzwyczailiśmy się do nich, ze praktycznie ich brak doprowadziłby nas do stanu braku wiedzy, która w tych czasach jest bardzo groźna. Warto więc pomyśleć co nieco choćby po to, by można było w spokoju żyć z nimi. Media dostarczają nam niezbędnej wiedzy, ale także rozrywki,

bez której ciężko byłoby nam normalnie funkcjonować. Społeczeństwo z czasem bardzo przyzwyczaja się do wygód jakich dostarczają nam najróżniejsze technologie. Ogromną role mediów odgrywają we współczesnej edukacji. Stanowi cenne źródło informacji, zarówno dla nauczycieli i uczniów. Nowoczesne media pozwalają zdobyć wiedzę o świecie, promują nowe tendencje i pomagają tworzyć właśnie systemy wartości oraz kształcenia postaw i umiejętnosci. Są oknem na świat dla tych, którzy umiejętnie z niego korzystają. Dlatego też rolę mediów we współczesnej edukacji trzeba widzieć nie tylko w aspekcie niesamowitych mozliwosci i stworzenia ogromnych szans, ale równiez w aspekcie niebezpieczeństw, zwłaszcza wychowawczych i społecznych. Szczegolnie my, ludzie mlodzi musimy nauczyc sie właściwego i krytycznego odbioru komunikatów medialnych.

13. Telewizja

Seriale, filmy, wiadomości, programy rozrywkowe, publicystyczne, sportowe, edukacyjne. To wszystko mamy w zasięgu ręki. Chcemy obejrzeć film? A może chcemy dowiedzieć się co się ciekawego dzieje w kraju czy w świecie? Tych wszystkich rozrywek, informacji dostarcza nam telewizor. Już nie musimy czytać gazet, nie musimy biegać do wypożyczalni wideo, by wieczorem obejrzeć film. Stacje telewizyjne i te prywatne i publiczne starają się spełnić nasze wszelkie oczekiwania i dostarczyć nam maksimum rozrywki i zadowolenia. Wśród setek kanałów telewizyjnych, każdy z telewidzów na pewno znajdzie coś dla siebie. Każdy, gdyż najmłodsi także mają do wyboru kilkanaście kanałów emitujących bajki czy filmy dla dzieci i nastolatków. Większość stacji telewizyjnych stawia na seriale. Już nawet psychologowie próbują wytłumaczyć na czym polega fenomen tego gatunku filmu.

Lubimy seriale, a dlaczego? Bo zazwyczaj opowiadają o zwykłym życiu. Już po kilku odcinkach zaczyna nas łączyć z bohaterami więź emocjonalna. Przeżywamy razem z nimi porażki, rozczarowania i cieszymy się gdy nasz ulubieniec wychodzi obronna ręką z największych kłopotów. To tak jakbyśmy żyli życiem postaci. Seriale obyczajowe nie są jedynymi jakie możemy oglądać w telewizji. Wiele stacji telewizyjnych w swoich programowych ramówkach ma filmy komediowe, sensacyjne, kryminalne, które także cieszą się dużą popularnością wśród telewidzów. Jednak najczęściej są emitowane seriale opowiadające o życiu, w którym trzeba podejmować trudne decyzje, dokonywać wyborów sercowych, w których bohaterowie popełniają błędy i ponoszą za nie konsekwencje. To tak jak i w życiu każdego z nas. Może dlatego seriale są tak popularne i cieszą się taką oglądalnością. W każdym z nich możemy odnaleźć kawałek siebie, swoich problemów, kawałek swojego życia. Są seriale, które goszczą na ekranie tylko krótki czas, ale są takie, które są emitowane przez wiele, wiele lat i cieszą się niesłabnącym zainteresowaniem. Takim seriale jest już kultowa ‘ Moda na sukces ‘. Serial ten emitowany jest w wielu krajach i tam także bije rankingi oglądalności. Polska telewizja publiczna także stawia na seriale. Nie ma co ukrywać, że polskie seriale cieszą większą popularnością niż np. Wenezuelskie.

Niektóre polskie filmy, seriale już od lat goszczą w naszych domach za pośrednictwem telewizji. Razem z nami zasiadają do Wielkanocnego śniadania, razem z nami bohaterowie dzielą się opłatkiem. Scenariusz takiego serialu jest pisany w ten sposób, by właśnie takie święta pokrywały się z rzeczywistością. Należy także wspomnieć, że stacje telewizyjne bardzo często bywają współproducentami filmów kinowych. Dzięki temu, w niedługim czasie, mamy okazję obejrzeć taki film w telewizji, właśnie na kanale tej stacji telewizyjnej. Okres wakacyjny to przede wszystkim powtórki poprzedniego sezonu seriali i dopiero we wrześniu, będziemy mogli śledzić dalsze losy naszych ulubieńców.

14. Moda w naszym życiu

Moda w życiu każdego z nas ogrywa inną rolę. Dla jednych jest wyznacznikiem trendów, dla innych całym życiem. Są również osoby, które zupełnie nie przywiązują do niej wagi i uważają, że moda nie wnosi do ich życia zupełnie niczego. Nie do końca tak jest. Moda jest bowiem wszędzie i nie są to jedynie katalogi z pięknie ubranymi ludźmi, którzy prezentują najnowsze kolekcje ze sklepów. Moda to również wyznacznik naszego stylu życia. Modne są nie tylko ubrania, ale również ludzie, miejsca i przekonania. Obecnie modna jest na przykład dieta wegetariańska, która zakłada nie tylko niejedzenie mięsa, ale także określony światopogląd. Zwolennikami są osoby ze świata show biznesu, które propagują ten pogląd w mediach i przekonują do niego coraz więcej osób. Moda przemija i to jest faktem. Czy tak samo będzie z modą na wegetarianizm? Nie wiadomo. Z drugiej strony często jest tak, że moda przemija i wraca, nieco odmieniona, odświeżona, ale z podobnymi zasadami. Bardzo modny jest stylu retro czyli ubrania i zachowanie nawiązujące do przeszłości.

Musimy jednak pamiętać, że od mody, tak jak od reklamy nie jesteśmy w stanie uciec. Jest wszechobecna i narzuca nam nieco zdanie, obojętnie czy tego chcemy, czy nie. Wiele osób twierdzi, że nie jest w stanie nadążyć za modą, inni uważają, że są zawsze trendy i na czasie. Jak jest naprawdę z tą modą? Prawda jest taka, że ona ani za nikim nie goni, ani za nikim nie czeka, po prostu: idzie sama, swoim rytmem. Co ciekawe, kim się sugeruje, kto wyznacza jej rytm? Właśnie my. To my najbardziej wpływamy na modę, a ona na nas.

15. Zdrowie to piękno

Zdrowie to nasz największy skarb. Każdy powinien o nie dbać, aby czuć się dobrze i być szczęśliwym. Nie zawsze mamy wpływ na nasze życie, ale możemy postarać się, aby być w dobrej formie.

Jak każda dziewczyna chcę mieć ładną sylwetkę. Dlatego chodzę 3 razy w tygodniu na aerobik. Taka regularna gimnastyka dodaje mi energii. Czuję się zdrowsza i wyglądam lepiej. Sprawia mi to przyjemność, gdyż ćwiczę przy muzyce. A muzyka to moje hobby.

Kiedy jest ładna pogoda, organizuję z moimi przyjaciółmi wycieczkę rowerową. Najczęściej jest to możliwe w weekend, ponieważ mam wówczas więcej czasu. Dbam nie tylko o swoje zdrowie, lecz również świetnie się bawię.

Dwa razy w miesiącu chodzę na basen. Nie pływam jeszcze dobrze, ale mój trener mówi, że robię postępy. Chwali mój upór i dążenie do sukcesu.

Bardzo ważne dla mojego zdrowia jest właściwe odżywianie. Nie mam żadnej diety, jem wszystko, na co mam ochotę. Jem słodycze, ale nie za wiele. Lubię owoce i warzywa. Moja mama zawsze przygotowuje potrawy, które są bogate w witaminy. Codziennie jem sałatkę. Piję soki owocowe i wodę mineralną. Nie przepadam za mlekiem, ale piję jogurt i kefir. Na śniadanie jem zawsze pełnoziarniste pieczywo.
Ważne jest to, aby jeść powoli i regularnie. Jest lepiej, gdy się je mniej, a częściej.
Ludzie, którzy chcą być zdrowi, nie powinni palić papierosów ani pić alkoholu. To jest szkodliwe dla zdrowia i ciała. Powinno się również unikać stresu.

5. Індивідуальні завдання.

Wypracowania ustne i pisemne

1. Opis wyglądu i cech charakteru.
2. Moja rodzina.
3. Moje zainteresowania.
4. W restauracji (dialog).
5. W sklepie (dialog).
6. Plan dnia.
7. Jak dojść lub dojechać? (dialog).
8. Moje mieszkanie
9. Pozdrowienia z wakacji.
10. Rozmowa telefoniczna.

Тематика презентацій

1. Kraków – miasto królów Polski.
2. Warszawa – stolica Polski
3. Gdańsk – miasto z wyspą.
4. Wrocław – miasto nad wodą.
5. Zamki Polski.
6. Zamek Królewski na Wawelu.
7. Muzeum Pałacu Króla Jana III w Wilanowie
8. Muzeum Zamkowe w Malborku
9. Stanisławów miasto Potockich
10. Lwów – miasto lwa.

6. Програмові вимоги.

Граматика

1. Іменник (рід, число).
2. Орудний відмінок однини і множини.
3. Знахідний відмінок однини і множини.
4. Родовий відмінок однини і множини.
5. Місцевий відмінок однини і множини.
6. Давальний відмінок однини і множини.
7. Називний відмінок однини і множини.
8. Особові та присвійні займенники.
9. Особливості дієвідмінювання дієслів I групи.
10. Особливості дієвідмінювання дієслів II групи.
11. Особливості дієвідмінювання дієслів III групи.
12. Особливості дієвідмінювання дієслів IV групи.
13. Прикметник (рід, число). Відмінювання прикметників.
14. Теперішній час.
15. Майбутній час (простий, складний).
16. Минулий час.
17. Числівник (поняття, відмінювання та вживання).
18. Прийменникові конструкції.
19. Наказовий спосіб.
20. Умовний спосіб.

Лексика

1. Привітання. Знайомство.
2. Моя родина.
3. Місто. Транспорт.
4. Спорт.
5. Екскурсія. Подорож.
6. Канікули. Відпочинок.
7. Телефонна розмова.
8. Погода. Пори року.
9. Помешкання.

10. Студентське життя.
11. Зовнішність. Характер.
12. За столом. Їжа. У ресторані.
13. Планування дня.
14. Розваги. Захоплення.
15. Покупки.Одяг. Продукти.

7. Тести.

1. Jak się (ty) ..... (nazywać)?
a) nazywam
b) nazywacie
c) nazywają
d) nazywasz

2. Czy to ..... (być) okulary?
a) jest
b) są
c) jesteś
d) jestem

3. Trzy plus dziewięc to jest .....
a) dwadzieścia
b) dwieście
c) dwanaście
d) dwadzieści

4. Ona jest .....
a) Ukrainkę
b) Ukraińcem
c) ukraińska
d) Ukrainką

5. Z zawodu jestem ..... (nauczyciel)
a) nauczycielą
b) nauczycielę
c) nauczycielem
d) nauczycielowi

6. Mam 15 .....(rok), a mój brat ma 23 .....(rok) .
a) rok, lat
b) lata, lat
c) lata, lata
d) lat, lata

7.Paweł: - ..... ? Piotr: - Jestem z Niemiec.
a) Skąd jesteś?
b) Ile jest?
c) Gdzie jesteś?
d) Gdzie mieszkasz?

8. Andrzej bardzo lubi ..... sport.
a) zajmować się
b) grać
c) robić
d) uprawiać

9. Czy studiujecie na ..... (uniwersytet)?
a) uniwersytecie
b) uniwersytetie
c) uniwersytet
d) uniwersytetem

10. Co dla pana / pani? Proszę ..... (kawa, mleko).
a) kawą z mlekę

b) kawę z mlekiem
c) kawę z mlekem
d) kawą z mlekę

11. Klient: - Proszę rachunek. Kelner: - Proszę bardzo ..... (35 zł, 2 gr)
a) 35 złotych i 2 groszy
b) 35 złote i 2 grosze
c) 35 złotych i 2 grosze
d) 35 złote i 2 groszy

12. Jem obiad o ..... (12.00)
a) dwanaście
b) dwudziestej
c) dwadziestej
d) dwunastej

13. Maria i Anna są ..... .
a) sympatycznymi studentkami
b) sympatyczną studentką
c) sympatycznymi studentami
d) sympatyczną studentką

14. Adam: - Czy masz ..... ? Kasia: - Nie, ale mam ..... .
a) starszy brat / starsza siostra
b) starszego brata / starszą siostrę
c) starszego brata / starszego siostrę
d) starszą brata / starszą siostrę

15. Grażyna: - …….. jest Magda? Jerzy: - Magda jest ładna i inteligentna.
a) Którą
b) Jaką
c) Jaka
d) Kim

16. Anna: - Czy Andreas zna ..... ? Rebeka: - Tak! On świetnie mówi ..... .
a) języka polskiego / językiem polskim
b) językiem polskim / języka polskiego
c) językiem polskim / po polsku
d) język polski / po polsku

17. Do szkoły jedziemy na ..... , tam czytamy i ..... teksty.
a) samochodzie / piszemy
b) z samochodem / pisamy
c) samochodem / pisamy
d) na samochodemy / piszamy

18. My interesujemy się ....., a Marta i Konrad lubią ..... .
a) dla sportu / czytać książką
b) sportem / chodzić do kina
c) ze sportem / czytać książką
d) do sportu / chodzić do kina

19. W restauracji: Kelner: - Proszę, tu jest rachunek. Klient: - Dziękuję. ..... .
a) Reszta dla pana
b) Mam kartę
c) Rachunek proszę
d) Mam gotówkę

20. Karol: - ..... . Ekspedientka: - 1.90 zł
a) Co jest cena chleba?
b) Ile płacić za chleb?
c) Ile kosztuje chleb?
d) Co kosztuje chleb?

21. ..... często robię zakupy.
a) Od czasu do czasu
b) Dzisiaj
c) Nigdy
d) Przed południem

22. Zwykle do pracy ..... tramwajem, ale dzisiaj ..... taksówką.
a) jeżdżę / jadę
b) jeżdżę / idę
c) jadę / jeżdżę
d) idę / chodzę

23. Nie lubię ..... .
a) woda mineralna
b) wodę mineralną
c) wody mineralnej
d) wody mineralną

24. Danuta:- ..... ? Urszula: - Lubię nosić swetry i dżinsy.
a) Czym ubraniem się interesujesz?
b) Co masz na sobie?
c) Czym lubisz nosić?
d) Co lubisz nosić?

25. W sklepie: - Proszę ..... kiełbasy.
a) kawałek
b) pół litra
c) paczkę
d) pudełko

26. Codziennie jem dużo ..... i ..... .
a) jabłko / banan
b) jabłek / bananów
c) jabłka / banan
d) jabłkiem / bananów

27. Dwa lata temu we wrześniu Kasia i Anna ..... (być) w Warszawie.
a) były
b) byli
c) będą
d) są

28. Andrzej i Romek ..... (jeść) codziennie smaczne kolacje w drogich restauracjach.
a) jadą
b) jedzą
c) jedli
d) jechali

29. Andrzej: – Co (ty)..... (robić) w przyszłym roku? Anna: – Nie wiem, jeszcze nie mam planów.
a) będą robili
b) robił
c) będziesz robiła
d) robi

30. Mariusz nie ..... wczoraj czasu.
a) był
b) miał
c) mieł
d) mył

31. Cześć, co robisz dziś wieczorem? ..... do kawiarni na kawę?
a) Możemy chodzić
b) Może pójdziemy
c) Może chodzimy

d) Mogę idziemy

32. Możemy płacić .....?
a) kartki
b) gotówki
c) kartą kredytową
d) bankiem

33. Paweł: - ..... . Piotr: - To jest moja siostra.
a) Jaka to jest?
b) Kim to jest?
c) Kto to jest?
d) Co to jest?

34. Trzysta sieśćdziesiąt dziewięć.
a) 369
b) 498
c) 379
d) 976

35. Mój dzień: ..... o 7.00, a mój brat jeszcze ..... .
a) Budzem się / spa
b) Budzę się / śpi
c) Budzię się / spa
d) Budzą się / śpije

36. Piotr: - O której jest ten film w telewizji?Michał: ..... (20.15).
a) O ósma piętnasta
b) O ósmej piętnasta
c) O dwudziestej piętnaście
d) O piętnaście za ósmej

37. Marek i Bogdan jeździli na nartach w ..... (luty).
a) lutym
b) lutu
c) lutego
d) lutych

38. Teraz (ja) ..... (studiować).
a) studiował
b) będę studiował
c) studiuję
d) będą studiowali

39. Dzisiaj my ..... (jeść) obiad u rodziców.
a) jedliśmy
b) będziemy jadły
c) jemy
d) będą jedli

40. - Jak długo oglądała Pani telewizję? – 2.15.
a) Dwie godzin i piętnaście minuty
b) Dwie godziny i piętnaście minut
c) Dwa godzina i piętnaście minut
d) Dwa godzinę i piętnaście minutę

41. Marysia jutro ..... (pisać) test.
a) pisze
b) pisała
c) będzie pisała
d) pisały

42. Mam przerwę ..... wpół ..... drugiej.
a) w / do

b) o / do
c) o / po
d) do / po

43. – Proszę ..... piwa i ..... ciastek.
a) puszkę / pudełko
b) pudełko / puszkę
c) paczkę / puszkę
d) kawałek / puszkę

44. Moi znajomi ..... (mieszkać) przy sąsiedniej ulicy.
a) mieszka
b) mieszkamy
c) mieszkam
d) mieszkają

45. Idę .....spacer.
a) do
b) na
c) w
d) dla

46. Najpierw (ja) ..... (brać prysznic) , a potem (jeść) śniadanie.
a) bierzesz prysznic / jem
b) bierze prysznic / jadę
c) biorę prysznic / jem
d) biorą prysznic / jedzą

47. Wstałem ..... siódmej.
a) w
b) o
c) u
d) na

48. - Czy znasz Kasię? – Tak, znam ..... .
a) ją
b) go
c) je
d) cię

49. (my) ..... (planować) kupić nowy samochód.
a) planuje
b) planują
c) planujemy
d) planujecie

50. Sklep będzie otwarty ..... południu.
a) przed
b) na
c) w
d) po

8. Список рекомендованої літератури.

1. Małolepsza M., Szymkiewicz A. Hurra po polsku 1. Podręcznik studenta. – Kraków: Prolog, 2010. – 156 s.
2. Małolepsza M., Szymkiewicz A.. Hurra po polsku 1. Zeszyt ćwiczeń. – Kraków: Prolog, 2010. – 86 s.
3. Uczymy się polskiego. Podręcznik języka polskiego dla cudzoziemców 1. Teksty. Pod red. Barbary Bartnickiej. – Warszawa: Wiedza Powszechna, 2010. – 144 s.
4. «Gdybym dobrze znał język polski...» (wybór tekstów z ćwiczeniami do nauki gramatyki polskiej dla cudzoziemców). – Warszawa: Wydawnictwo Uniwersytetu Warszawskiego, 1997. – 352 s.
5. M. Szelc-Mays, Słowa i słówka. Podręcznik do nauki języka polskiego. Słownictwo i gramatyka dla początkujących (A1, A2). – Kraków: Universitas, 2006. – 104 s.

Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства
старший викладач Богославець І.М.

1. Назва дисципліни.

Проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства (кількість годин для самостійної роботи – 103 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Вивчення основ проектування об’єктів готельно-ресторанного господарства відповідно до їхньої соціально-культурної, утилітарної та естетичної функції.

3. Завдання самостійної роботи.

Організаційні засади проектування готелів. Моделювання об’єктів готельно-ресторанного господарства у просторі. Функціонально-планувальні вимоги проектуванню окремих груп приміщень і служб. Матеріально-технічне та інженерне забезпечення функціонуванні готелів.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Концептуальні підходи до визначення типу, призначення і категорії готелю, функціональні фактори при його проектуванні.
2. Концептуальні підходи до визначення способів організації функціональних груп приміщень готельного підприємства.
3. Організація вертикальних і горизонтальних зв’язків в готелі.
4. Сучасні концептуальні рішення готельних підприємств України та світу.
5. Призначення готелів та їх розміщення в планувальній структурі міста.
6. Правила розміщення готелів на земельній ділянці.
7. Зовнішня організація функціональних елементів готелю залежно від його категорії. Зонування земельної ділянки.
8. Вестибюль готелю.
9. Розміщення і вимоги до рецепції в готелі.
10. Обов’язкові вимоги до розміщення окремих служб приймально-вестибюльної групи готелю.
11. Функціональне зонування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю.
12. Послідовність виконання і особливості планувальних рішень і облаштування житлових номерів різних типів.
13. Структура готельного номера.
14. Характеристика різних типів номерів.
15. Співвідношення і площі номерів залежно від категорії готелю.
16. Особливості планувальних рішень і облаштування житлових номерів різних типів.
17. Склад, розміри і господарських та виробничих приміщень залежно від категорії і типу готелю.
18. Функції проектувальника при розробленні принципових схем улаштування інженерних систем і обладнання в готелі.
19. Правила розміщення службових ліфтів та сходів в готелі.
20. Вимоги до оформлення пояснювальної записки і креслень проекту.

5. Індивідуальні завдання.

1. Вимоги щодо пожежної безпеки та евакуації людей з громадських будівель.
2. Дайте оцінку функціональній основі проектування громадських будинків.
3. Дайте характеристику транспортним будинкам і спорудам.
4. Дайте характеристику вертикальним комунікаціям.
5. Дайте характеристику вхідній групі громадських будівель.
6. Дайте характеристику горизонтальним комунікаціям.
7. Дайте характеристику групі підсобних і допоміжних приміщень.
8. Дайте характеристику класифікації громадських будинків.
9. Містобудівні та архітектурно-художні особливості проектування громадських будівель і споруд.
10. Проектування будівель підприємств громадського харчування.
11. Особливості проектування мотелів та кемпінгів.
12. Класифікація громадських будинків.
13. Функціональні основи проектування громадських будинків.
14. Основи проектування горизонтальних комунікацій.
15. Пожежна безпека й евакуація людей з будинків.
16. Цілі та завдання будівельного проектування на виконання проектувальних робіт.
17. Завдання на проектування, інженерні вишукування.
18. Стадії та зміст проектної документації.
19. Показники якості проектів.
20. Стадії планувального проектування.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Загальні положення і організація проектування.
2. Мета, завдання проектування готелів. Вихідні дані і завдання для проектування.
3. Пояснювальна записка і робоча документація. Загальні дані.
4. Концептуальні засади проектування готелів і готельних комплексів різних категорій.
5. Концептуальні рішення розміщення готелів в планувальній структурі міста.
6. Заміське розташування готелів.
7. Концепції архітектури готельної будівлі і зонування земельної ділянки.
8. Нормативні вимоги до проектування приймально-вестибюльної групи приміщень готелю.
9. Функціональна організація приміщень приймально-вестибюльної групи.
10. Організація потоків руху людей в приймально-вестибюльній групі.
11. Вимоги до розміщення комунікаційних зон (з ліфтовими холами) в приймально-вестибюльній групі.
12. Освітлення та об'ємно-планувальні рішення приміщень приймально-вестибюльної групи.
13. Склад житлових приміщень готелю.
14. Форми житлової зони приміщень в загальній структурі будівлі готелю (прямокутна, компактна, атріумна, ускладнена).
15. Особливості горизонтальних зв'язків житлової зони готелю.
16. Правила розміщення житлових приміщень в готелі.
17. Нормативні вимоги до проектування номерів в готелі.
18. Нормативи проектування закладів ресторанного господарства.
19. Особливості виробничої діяльності закладів ресторанного господарства при готелі.
20. Тип і місткість закладів ресторанного господарства залежно від категорії готелю.
21. Технологічні і санітарно-гігієнічні вимоги до проектування ЗРГ при готелі.
22. Склад і площі приміщень закладів ресторанного господарства. Експлікація приміщень ЗРГ.
23. Технологічні вимоги до проектування ЗРГ при готелі.
24. Правила розміщення окремих груп приміщень в закладі ресторанного господарства.
25. Правила і послідовність розробляння об'ємно-планувального рішення ЗРГ.
26. Обґрунтування кількості та типу технологічного устаткування в ЗРГ при готелі залежно від особливостей виробничого процесу.
27. Розміщення устаткування у виробничих приміщеннях ЗРГ.
28. Нормативна база проектування приміщень побутового обслуговування і торгівлі.
29. Особливості організації діяльності побутового обслуговування і торгівлі при готелі.
30. Склад і площі приміщень побутового обслуговування і торгівлі залежно від категорії типу готелю.
31. Розміщення ПКДП в готелі.
32. Нормативна база проектування приміщень культурно-дозвіллєвого призначення (ПКДП).
33. Особливості організації діяльності ПКДП при готелі.
34. Склад і площі приміщень ПКДП залежно від категорії типу готелю.
35. Розміщення ПКДП в готелі.
36. Нормативна база проектування приміщень ПФОП в готелі.
37. Розміщення ПФОП в готелі: основні і допоміжні ПФОП; відкриті спортивні споруди; криті спортивні споруди; об'єкти SPA.
38. Склад, розміри і площі споруд ПФОП залежно від категорії типу готелю.
39. Нормативна база проектування адміністративних приміщень у готелі.
40. Розміщення адміністративних приміщень у готелі.
41. Склад, розміри і площі адміністративних приміщень залежно від категорії і типу готелю.
42. Нормативна база проектування господарських та виробничих приміщень (ГВП) в готелі.
43. Розміщення господарських та виробничих приміщень в готелі.
44. Нормативна база проектування адміністративно-побутових приміщень у готелі.
45. Розміщення адміністративно-побутових приміщень у готелі.
46. Взаємозв'язок і загальні планувальні вимоги до окремих елементів будівлі готелю.
47. Вимоги до планування окремих груп приміщень готелю: приймально-вестибюльної, житлової, культурно-дозвіллєвої, фізкультурно-оздоровчої, побутового обслуговування та торгівлі, адміністративної, господарської та виробничої, адміністративно-побутової, ЗРГ.
48. Концепція «комфорту у готелі».
49. Система управління інженерним обладнанням (BMS), система управління номером (RMS).
50. Вимоги до житлових і громадських приміщень: об'єм, температура, відносна вологість, захист від небажаних запахів, пиловидалення, окислюваність повітря, освітленість приміщень, захист від іонізуючого і високочастотного випромінювання і внутрішніх джерел, рівні електромагнітних полів тощо.

7. Тести.

1. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії *?

1. Ресторани і кафе;
2. Кафе і їдальні;

3. Ресторани і їдальні;
4. Всі вище названі заклади.

2. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії *?
1. Буфети і кафе;
2. Буфети і бари на житлових поверхах;
3. Кафе і бари на житлових поверхах;
4. Всі вище названі заклади.

3. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії *?
1. Їдальні і кафе;
2. Кафе буфети;
3. Буфети і їдальні;
4. Всі вище названі заклади.

4. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії *?
1. Буфети і бари при вестибюлях;
2. Бари при вестибюлях і на житлових поверхах;
3. Бари на житлових поверхах і буфети;
4. Всі вище названі заклади.

5. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії **?
1. Буфети і кафе;
2. Буфети і бари на житлових поверхах;
3. Кафе, буфети і бари на житлових поверхах.
4. Всі вище названі заклади.

6. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії **?
1. Бари при вестибюлі і їдальні;
2. Їдальні і буфети;
3. Бари при вестибюлі і буфети;
4. Всі вище названі заклади.

7. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії **?
1. Бари на житлових поверхах і при вестибюлі;
2. Бари при вестибюлі і кафе;
3. Кафе і бари на житлових поверхах;
4. Всі вище названі заклади.

8. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії *?**
1. Бари при вестибюлі і їдальні;
2. Їдальні і буфети;
3. Бари при вестибюлі і буфети;
4. Всі вище названі заклади.

9. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії *?**
1. Кафе і ресторани;
2. Ресторани і буфети;
3. Буфети і кафе;
4. Всі вище названі заклади.

10. Які види закладів ресторанного господарства рекомендується проектуватися при готелях категорії *?**
1. Буфети і кафе;
2. Буфети і бари на житлових поверхах;
3. Кафе і бари на житлових поверхах;
4. Всі вище названі заклади.

11. У готелях яких категорій повинно передбачатися окреме приміщення для харчування персоналу?
1. У готелях *** і ****;
2. У готелях **** і *****;
3. У готелях *** і *****;
4. У готелях усіх вище названих категорій.

12. Як називається поверх, у якому приміщення розташовані в об'ємі горища, при цьому площа горизонтальної частини стелі приміщень має бути не менше ніж половина площі підлоги, а висота стін до низу похилої частини стелі – не менше 1,6 м?

1. Поверх надземний;
2. Поверх технічний;
3. Поверх мансардний;
4. Поверх готельний.

13. Яка кількість місць на автостоянці (у % від кількості номерів) передбачається при готелі категорії *?**

1. 10;
2. 20;
3. 25;
4. 30.

14. Яка кількість місць на автостоянці (у % від кількості номерів) передбачається при готелі категорії **?**

1. 10;
2. 20;
3. 25;
4. 30.

15. Яка кількість місць на автостоянці (у % від кількості номерів) передбачається при готелі категорії ***?**

1. 10;
2. 20;
3. 25;
4. 30.

16. З врахуванням яких факторів визначається площа ділянки під забудову готелю?

1. Функціонального складу і характеру міського середовища;
2. Характеру міського середовища і категорії готелю;
3. Категорії готелю і функціонального складу;
4. Всіх вище названих факторів.

17. Які приміщення входять до групи житлових приміщень?

1. Житлові кімнати; приміщення громадського призначення;
2. Приміщення житлового призначення; приміщення поповерхового обслуговування;
3. Приміщення поповерхового обслуговування; житлові кімнати;
4. Всі вище названі приміщення.

18. У яких із названих поверхах розміщення житлових приміщень не допускається?

1. Підземних і підвальних;
2. Підвальних і цокольних;
3. Цокольних і підвальних;
4. В усіх названих поверхах.

19. Наявність яких груп приміщень і служб у складі готелю повинна бути обов'язковою?

1. Приймально-вестибюльна і культурно-дозвілева;
2. Культурно-дозвіллева і житлова;
3. Житлова і приймально-вестибюльна;
4. Всі вище названі.

20. Наявність яких груп приміщень і служб у складі готелю повинна бути обов'язковою?

1. Приймально-вестибюльна і підприємства харчування;
2. Підприємства харчування і житлова;
3. Приймально-вестибюльна і житлова;
4. Всі вище названі.

21. У яких категоріях готелів місткістю 100 місць проектується кімната чергового адміністратора?

1. У категорії * і вище;
2. У категорії ** і вище;
3. У категорії *** і вище;
4. У всіх категоріях.

22. У яких категоріях готелів місткістю 50 місць проектується камера схову?
1. У категорії * і вище;
2. У категорії ** і вище;
3. У категорії *** і вище;
4. У всіх категоріях.

23. Яку розрахункову температуру приміщення ^{0}С слід приймати у готелі категорії ** в холодний період року?**
1. +20^{0}С;
2. +22^{0}С;
3. +23^{0}С;
4. +24^{0}С.

24. Номери готелів яких категорій рекомендується обладнувати електронними картковими замками?
1. Номери готелів категорії від** до *****;
2. Номери готелів категорії від*** до *****;
3. Номери готелів категорії **** і *****;
4. Номери готелів категорії *****.

25. Які приміщення готелю повинні обладнуватися охоронною сигналізацією?
1. Номери готелю і приміщення пожежного поста;
2. Приміщення пожежного поста і електрощитові;
3. Електрощитові і номери готелю;
4. Всі вище названі приміщення.

8. Тематика курсових робіт.
1. Проектування студентського кафе на 60 місць;
2. Проектування кафе на 80 місць;
3. Проектування кафе на 70 місць;
4. Проектування кафе на 75 місць;
5. Проектування кафе-пиріжкової на 80 місць;
6. Кафе на 50 місць при готелі;
7. Ресторан української кухні на 85 місць;
8. Проектування кав'ярні на 40 місць;
9. Проектування кафе на 50 місць з магазином напівфабрикатів;
10. Проектування кафе-варенична на 60 місць;
11. Проектування гриль-бару на 50 місць;
12. Проектування дитячого кафе на 60 місць;
13. Проектування пивного бару на 80 місць;
14. Проектування кафе швидкого харчування на 80 відвідувачів;
15. Проектування піцерії на 50 місць;
16. Проектування кафе-вареничної на 85 місць;
17. Проектування кафе при готелі **** на 60 місць;
18. Проектування ресторану при готелі **** на 100 місць;
19. Проектування кафе - пиріжкової на 90 місць;
20. Проектування кафе-кондитерська на 50 місць;
21. Проектування кафе на 100 місць при спортивному комплексі;
22. Проектування кафе на 60 місць в більярдному клубі;
23. Проектування кафе загального типу на 100 місць;
24. Проектування кафе- кав'ярні на 90 місць із спеціалізованим торговим закладом;
25. Проектування бару на 100 місць при футбольному клубі;
26. Проектування закусочної на 60 місць;
27. Проектування кафе на 80 місць при мотелі;
28. Проектування пивного бару на 100 місць;
29. Проектування мотелю на 100 місць;
30. Проектування кафе-сосисочної на 80 місць;
31. Проектування ресторану гуцульської кухні на 100 місць;
32. Проектування піцерії на 60 місць;
33. Проектування дитячого кафе на 40 місць;
34. Проектування клубного готелю на 120 місць;
35. Проектування бази відпочинку на 200 місць;
36. Проектування кафе швидкого харчування на 60 місць;
37. Проектування кафе при готелі *** на 60 місць;
38. Проектування ресторану при готелі *** на 100 місць;

39. Проектування кафе - пиріжкової на 60 місць;
40. Проектування кафе-кондитерська на 60 місць.

9. Список рекомендованої літератури.

1. ДСТУ 4281:2004. Класифікація, Державний стандарт України. Заклади ресторанного господарства.
2. Про порядок затвердження інвестиційних програм і проектів будівництва і проведення комплексної державної експертизи : постанова Кабінету Міністрів України від 11.04.2002 р. №483.
3. ДБН В.2.2-20:2008. Будинки і споруди. Готелі. – К. : Мінрегіонбуд України, 2009.
4. ДСТУ Б А.2.4-7-95. Система проектної документації для будівництва. Правила виконання архітектурно-будівельних робочих креслень.
5. ДБН 360-92. Містобудування. Планування та забудова міських та сільських поселень.
6. СНиП II-Л8-71. Предприятия общественного питания. Нормы проектирования.
7. Правила робота закладів (підприємств) громадського харчування : наказ М-ва економіки та з питань європ. інтегр. України від 24.07.2002 р. № 219.
8. Богославець І.М. Лабораторний практикум з дисципліни Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи (В програмі ArchiCAD): навчально-методичне видання / [Укладач: І.М. Богославець]. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2015. – 83 с.
9. Клименко С.В. Технічна експлуатація та реконструкція будівель і споруд: навч. посіб. / Є.В. Клименко. – К. : Центр навч. л-ри, 2004. – 304 с.
10. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / А.А. Мазаракі, М.1. Пересічний, СЛ. Шаповал та ін. – К.: КНТЕУ, 2008. – 307 с.

Рекреаційні комплекси світу
д.с.-г.н., професор Калуцький І.Ф.

1. Назва дисципліни.

Рекреаційні комплекси світу (кількість годин для самостійної роботи – 60 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Самостійна робота студентів є важливим елементом засвоєння матеріалу дисципліни. Це невід'ємна частина навчальної роботи студента з вивчення дисципліни, передбачена навчальним планом відповідного напрямку підготовки чи спеціальності.

Основною метою самостійної роботи є:

– закріплення матеріалу, отриманого на лекціях;

– самостійна контрольна перевірка кожним студентом якості особистих знань із запитаннями для самоконтролю;

– опрацювання і вивчення додаткової інформації з літератури, рекомендованої для вивчення;

– підготовка до практичних (семінарських) занять.

3. Завдання самостійної роботи.

У ході самостійної роботи студенту необхідно :

– засвоїти теоретичний матеріал з дисципліни (лекційного курсу, окремих тем, положень тощо);

– закріпити знання теоретичного матеріалу, використовуючи необхідний інструментарій практичним шляхом (виконання контрольних робіт, завдань для самоперевірки);

– застосовувати отримані знання і практичні навики для аналізу ситуації і вироблення правильного рішення (підготовка до групової дискусії, розробка проектів, вирішення ситуативних завдань);

– застосовувати отримані знання і уміння для формування власної позиції, теорії, моделі (написання курсової, кваліфікаційної роботи, наукової доповіді, статі, науково-дослідної роботи).

Самостійна робота студентів є важливим елементом засвоєння матеріалу дисципліни. Це невід'ємна частина навчальної роботи студента з вивчення дисципліни, передбачена навчальним планом відповідного напрямку підготовки чи спеціальності.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Які масштаби розвитку рекреації в світі.
2. Яким документом гарантовано право на відпочинок кожному громадянину?
3. Які поставлено завдання перед вивченням дисципліни?
4. Три фази розвитку концепції вільного часу.
5. Якими рисами можна охарактеризувати системі духовних цінностей особистості?
6. Що таке рекреаційна територія (акваторія)?
7. Рекреаційне освоєння території та рекреаційна освоєність території.
8. Як ви розумієте термін лікування?
9. Що таке рекреаційно-туристське обслуговування?
10. Що таке туристський продукт?
11. Масштаби розвитку рекреації в світі.
12. Яким документом гарантовано право на відпочинок кожному громадянину?
13. Які поставлено завдання перед вивченням дисципліни "Рекреаційні комплекси світу?
14. Три фази розвитку концепції вільного часу.
15. Якими рисами можна охарактеризувати систему духовних цінностей особистості?
16. Що таке рекреаційна територія (акваторія)?
17. Рекреаційне освоєння території та рекреаційна освоєність території.
18. Як ви розумієте термін лікування?
19. Що таке рекреаційно-туристське обслуговування?
20. Які ви знаєте рекреаційні ресурси рельєфу?
21. Що таке лікувальні грязі?
22. Що таке озокерит і для чого він використовується?
23. Яке лікувальне значення мають води морів?
24. Ріки і їх роль як рекреаційних ресурсів.
25. Озерні рекреаційні ресурси.
26. Рекреаційні лісові ресурси.
27. Рекреаційні ресурси тваринного світу.
28. Об'єкти природно-заповідного фонду як частина рекреаційних ресурсів.
29. Історико-культурні рекреаційні ресурси.
30. Які ви знаєте рекреаційні ресурси рельєфу?
31. Що таке лікувальні грязі?
32. Що таке озокерит і для чого він використовується?

33. Яке лікувальне значення мають води морів?
34. Ріки і їх роль як рекреаційних ресурсів.
35. Озерні рекреаційні ресурси.
36. Інфраструктурні рекреаційні ресурси.
37. Мережа санаторно-курортних і оздоровчих закладів.
38. Курорти України.
39. Територіальна рекреаційна система (ТРС).
40. Що ми розуміємо під терміном природокористування?
41. Що таке рекреаційна дигресія?
42. Що таке рекреаційне навантаження?
43. Які є основні напрямами природоохоронної діяльності в процесі рекреаційного використання ресурсів?
44. Що таке рекреаційне районування і його роль?
45. Які передумови, що Європа була й залишається найбільш розвиненим рекреаційним регіоном світу?
46. Охарактеризуйте Американський регіон.
47. Дайте характеристику Північноамериканському материку.
48. Дайте характеристику Південної Америки.
49. Освоєння рекреаційних ресурсі на Американському континенті
50. Як представлені Латиноамериканські країни на туристському ринку регіону?
51. Яка доля міжнародних прибуттів у регіоні приходиться на країни Північної Америки?
52. Розвиток туризму в Центральній Америці.
53. Розвиток туризму у Мексиці.
54. Рекреаційні ресурси Африки.
55. Рекреаційні ресурси Азії
56. Рекреаційно-кліматичне районування території України.
57. Найсуттєвішими перешкодами розвитку рекреаційного комплексу України.
58. Концентрація рекреаційно-ресурсного потенціалу в Україні.
59. Матеріально-технічна база рекреаційного комплексу.
60. Окремі проблеми розвитку рекреаційного комплексу в України.

5. Індивідуальні завдання.

1. Динамізм та диверсифікація як головні особливості сучасної рекреації.
2. Види рекреаційних об'єктів та форми їх збереження.
3.Становлення та основні етапи розвитку рекреації, структура рекреаційної діяльності.
4. Територіальний Поділ праці як основний закон формування рекреаційних комплексів.
5. Типи рекреаційних комплексів та їх класифікації.
6. Закономірності розвитку рекреації та туризму як системи: територіальна диференціація та інтеграція , функціональна структура , цілісність, різноманіття.
7. Принципи і фактори розміщення рекреаційних комплексів.
8. Рекреаційні потреби як основа територіальної організації рекреаційної діяльності.
9. Рекреаційний попит як основний фактор формування рекреаційних комплексів.
10. Рекреаційні ресурси, їх види (природні, природно-технічні, історико-культурні), значення.
11.Особливоті розміщення природних а культурних рекреаційних ресурсів світового значення .
12. Сутність рекреаційно-туристичної індустрії.
13. Багатокомпонентність рекреаційного господарства: первинні, вторинні та суміжні підприємства.
14. Види і функціональна структура закладів рекреаційного обслуговування населення.
15. Курорти, їх види, класифікація.
16. Форми територіального зосередження закладів та територіальна структура рекреаційного простору.
17. Територіальна організація приміського відпочинку проблеми функціонування.
18. Проблеми створення та функціонування національних природних парків на Івано-Франківщині.
19. Сучасний стан і проблеми розвитку основних рекреаційних районів України.
20. Організаційно-управлінська структура та проблеми її функціонування на Прикарпатті.
21. Основні етапи рекреаційного освоєння узбережжя, динаміка сучасного розвитку та спеціалізація країн Європи
22. Характеристика основних рекреаційних регіонів США і Канади.
23. Розвиток рекреаційних комплексів американського континенту.
24. Рекреаційні комплекси країн Африки.
25. Характеристика рівня розвитку рекреаційної галузі, її функціональна структура та територіальна організація.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Масштаби розвитку рекреації в світі.
2. Яким документом гарантовано право на відпочинок кожному громадянину?
3. Які поставлено завдання перед вивченням дисципліни "Рекреаційні комплекси світу?
4. Три фази розвитку концепції вільного часу.
5. Екологізація мислення.

6. Рекреаційна територія (акваторія)?
7. Рекреаційне освоєння території та рекреаційна освоєність території.
8. Туристський продукт.
9. Стандарт обслуговування.
10. Рекреаційні потреби проявляються на трьох рівнях організації людей.
11. Охарактеризувати мотиви, що формують рекреаційну діяльність.
12. Суть рекреаційного попиту.
13. Рекреаційно-ресурсний потенціал.
14. Основні етапи оцінки рекреаційних ресурсів.
15. Природні рекреаційні ресурси.
16. Що таке курорт?
17. Кліматичні, бальнеологічні й грязьові курорти.
18. Рекреаційні ресурси рельєфу.
19. Що таке озокерит і для чого він використовується?
20. Яке лікувальне значення мають води морів?
21. Ріки і їх роль як рекреаційних ресурсів.
22. Озерні рекреаційні ресурси.
23. Рекреаційні лісові ресурси.
24. Рекреаційні ресурси тваринного світу.
25. Об'єкти природно-заповідного фонду як частина рекреаційних ресурсів.
26. Історико-культурні рекреаційні ресурси.
27. Пам'ятки археології.
28. Етнографічні ресурси.
29. Біографо-соціальні ресурси.
30. Ранжування культурних комплексів за їх місцем у світовій і вітчизняній культурі.
31. Інфраструктурні рекреаційні ресурси.
32. Туристське підприємство.
33. Туристські оператори.
34. Мережа санаторно-курортних і оздоровчих закладів
35. Курорти України.
36. Територіальна рекреаційна система
37. Властивості територіальних рекреаційних систем
38. Етапи та стадії формування територіальних рекреаційних комплексів.
39. Які три основні функції має рекреаційне природокористування?
40. Що таке рекреаційне навантаження?
41. Які є основні напрямами природоохоронної діяльності в процесі рекреаційного використання ресурсів?
42. Що таке рекреаційне районування і його роль?
43. Аспекти рекреаційного районування.
44. Принципи рекреаційного районування.
45. Фактори рекреаційного районоутворення.
46. Основні ознаки рекреаційних районів.
47. Основні риси розвитку рекреації на майбутнє десятиліття.
48. Які види туризму набули розвитку у Європі?
49. Релігійний туризм в Європі.
50. . Охарактеризуйте лікувально-оздоровчий туризм який набув особливого розвитку в Європі і яких країнах?Гірський туризм в Європі.
51. Охарактеризувати Американський регіон.
52. Північноамериканський материк.
53. Рельєф Південної Америки
54. Освоєння рекреаційних ресурсі на Американському континенті.
55. Яке місце займає Американський макрорегіон за масштабами міжнародного туризму в світі?
56. Розвиток туризму в Центральній Америці.
57. Рекреаційні райони у США.
58. Розвиток туризму на Алясці.
59. Розвиток туризму в Каліфорнії.
60. Розвиток туризму в Канаді.

7. Тести.

1. Який час можна вважати вільним?

а)неробочий
б)зайнятий громадською роботою
в)Зайнятий відпочинком, релаксацією, профілактикою, лікуванням
г)зайнятий домашніми обов'язками

2. Що включає в себе просторове середовище щоденного відпочинку?
а)лісові насадження
б)первинне житло, громадські центри культури, міські вулиці
в)туристичні походи
г)санаторії

3. Що представляє собою туристичний маршрут?
а)просіка в лісовому масиві..
б)стежка в горах.
в)дорога в обхід певної перепони на шляху руху туристів
г)напрям руху, траса руху туристів, обумовлена метою туристичного походу і програмою перебування.

4. Що таке антропогенний ландшафт?
а)організований природний ландшафт не рекреаційного використання
б)берег річки.
в)дорога в горах, що веде до вершини.
г)гірська місцевість покрита лісовою рослинністю

5. Від чого залежить місткість жилих кімнат в готелі?
а)Від кількості поверхів готелю.
б)Від кількості спальних місць.
в)Від кількості спальних місць.
г)Від місця розташування готелю.

6. Дозвілля це:
а)Час проведений без відповідної роботи.
б)Час проведений в відпустці.
в)Робота в місцях відпочинку
г)Незацікавлена складова відпочинку.

7. Що представляє собою первинне житло:
а)Дачний будинок.
б)Міська квартира
в)Номер в готелі.
г)Орендоване приміщення для інтелектуальної праці.

8. Чим обумовлені санітарно-гігієнічні вимоги до жилих приміщень:
а)Створенням відповідного мікроклімату в жилих приміщеннях.
б)Вартістю послуг.
в)Видом готелю.
г)Категорією рекреантів, що мають займати їх.

9. Чим визначаються принципи формування планувальної структури приміщень громадського призначення ?
а)Розміщенням поверхів.
б)Видом рекреаційного закладу.
в)Кількістю місць в рекреаційному закладі.
г)Соціальною суттю – обслуговуючою діяльністю.

10. Що представляє собою туристична діяльність?
а)Цілеспрямовані дії, результатом яких є виробництво та споживання туристичного продукту.
б)Організоване проведення вільного часу..
в)Реалізація необхідного обладнання для туристів.
г)Мандрування по визначених маршрутах.

11. Чим визначається структура вільного часу:
а)Видом рекреаційного закладу.
б)Часовим фактором.
в)Видом відпочинку.
г)Видом роботи.

12. Скільки ступеневу структуру має містобудівна концепція обслуговування в рекреаційній зоні:
а)Двох.

б)Трьох.
в)Чотирьох
г)П’яти.

13. Де розміщується центр періодичного обслуговування на території рекреаційної зони?
А) На околиці рекреаційної зони.
Б) На початку рекреаційної зони.
в) Всередній частині рекреаційної зони.
г) За межами рекреаційної зони.

14. На яких формах обслуговування рекреантів заснована соціальна концепція обслуговування:
а)Високоякісних, наближених до рекреантів.
б)Індивідуальних, групових і масових.
в)Періодично-циклічних..
г)Сезонних.

15. До туристичних ресурсів відноситься:
а).Сукупність природних і антропогенних об’єктів, визначаючих цільові програми туристичної діяльності.
б)Населення, що подорожує як в середині країни так і за її межі.
в)Відпочиваючі в санаторіях та будинках відпочинку.
г)Працівники туристичної діяльності та обслуговуючий персонал.

16. Критеріями естетичної цінності ландшафту є:
а)Розміщення його на певній висоті над рівнем моря..
б)Експозиція схилу на якому розміщено ландшафт.
в)Розміщення його вздовж берега моря чи лісу.
г)Живучість, різноманітність, індивідуальність, функціональність, доцільність, композиційна завершеність.

17. Вторинне житло це:
а)Готель.
б)Пансіонат.
в)Будинок відпочинку.
г)Дача.

18. Селітебна зона включає:
а)Підзони туристичних маршрутів.
б)Підзони гірських ландшафтів придатних для відпочинку
в)Підзони шляхів сполучення.
г)Підзони розселення постійного населення, обслуговуючого персоналу та комунального обслуговування.

19. Який час можна вважати вільним:
а)Неробочий.
б)Зайнятий домашніми обов’язками.
в)Зайнятий громадською роботою. .
г)Зайнятий відпочинком, релаксацією, профілактикою, лікуванням та ін.

20.Туризм – це:
А)Виробнича діяльність по виготовленню продукції.
б)Виїзд людини з місця постійного проживання з оздоровчою, пізнавальною або іншою
в)Вирощування сільськогосподарських культур.
г)Перебування в тривалій відпустці.

21. Де розміщується центр періодичного обслуговування на території рекреаційної зони?
а)На околиці рекреаційної зони.
б)На початку рекреаційної зони.
в)В середній частині рекреаційної зони
г)За межами рекреаційної зони.

22. Екологічна безпека,раціональне використання природних рекреаційних ресурсів, їх охорона потребує вирішення наступних завдань:
а)Розробка методів оцінки допустимих техногенних та природних навантажень.
б)Відповідальність за забруднення довкілля
в)Громадський контроль за станом довкілля.
г)Створення резерву на перспективу.

23. На яких формах обслуговування рекреантів заснована соціальна концепція обслуговування:
а)Періодично-циклічних.
б)Сезонних.
в)Високоякісних, наближених до рекреантів.
г)Індивідуальних, групових і масових.

24. Характерними формами готичного стилю в архітектурі є:
а)Святковість, пишна декоративність, динамічність композиції.
б)Заснований на відновленні античних форм.
в)Дрібномасштабність
г)Вертикальні форми, вітражі, різьба по каменю.

25. Ротонда це:
а)Круглий будинок, як правило завершений куполом.
б)Висотний будинок.
в)Частина будинку для громадських потреб.
г)Приміщення для відпочинку на туристичному маршруті.

26. Поняття архітектура означає:
а)Розміщення будівель в залежності від їх функцій.
б)Мистецтво будувати будинки.
в)Спорудження висотних будинків.
г)Реставрація старовинних будинків.

27. Початком архітектурного барокко було:
а)Будівництво монастиря в Німеччині.
б)Будівництво будинку для знатних городян.
в)Будівництво в Римі першої церкви ізуїтів Іль Джезу.
г)Будівництво санаторіїв Криму.

28. Житлова одиниця Ле Корбюзьє (біном Ле Корбюзьє) це:
а)Індивідуальна вільність і колективне обслуговування.
б)Будівля з обслуговуючими приміщеннями.
в)Висотні житлові будинки.
г)Особливості, що відрізняють будинки між собою.

29. Що таке рококо?
а)В'їзд в місто.
б)Стиль європейського мистецтва.
в)Архітектурне оздоблення..
г)Частина будинку.

30. Що представляє собою туристична діяльність?
а)Організоване проведення вільного часу..
б)Реалізація необхідного обладнання для туристів.
в)Цілеспрямовані дії, результатом яких є виробництво та споживання туристичного продукту.
г)Мандрування по визначених маршрутах.

31. Наука Рекреалогія вивчає:
а)Причини та способи рекреаційної діяльності.
б)Склад та види рослин.
в)Атмосферні явища.
г)Гідросферні особливості географічного місця.

32.Об'єктом рекреалогії виступає:
а)Область
б)Регіон
в)Адміністративний район
г)Рекреаційна система.

33.Рекреант це:
а)Робітник, що обслуговує водіїв.
б)Приїжджий відпочиваючий.

в)Працівник на кухні.
г)Працівник готелю.

34.Територіально-рекреаційні комплекси включають:
а)Рекреаційні заклади, супутні підприємства виробничих і невиробничих галузей.
б)Сільські розселення.
в)Механічні підприємства.
г)Адміністративні утворення.

35.Країни з найбільшим доходом від туризму:
а)Молдавія
б)США
в)Іспанія
г)Україна

36.Закони рекреаційної діяльності:
а)Глибинні
б)Рядові
в)Функціональні
г)Окремі

37.Етапи формування територіально-рекреаційних комплексів:
а)Локалізаційний
б)Концентраційний
в)Звичайний
г)Комплексо-утворюючий(системний)

38.До трудових ресурсів ТРС відносяться:
а)Чисельність рекреаційного персоналу спеціалізованих і суміжних підприємств.
б)Населення селітебної зони.
в)Населення адміністративної одиниці.
г)Все населення.

39.Рекреаційні потреби бувають:
а)Одинарні
б)Двійні
в)Індивідуальні
г)Особливі

40. Серед культурних потреб і мотивів, що формують рекреаційну діяльність наступні:
А)Бажання більше спати.
б)Бажання більше знати про інші країни.
в)Бажання показати себе.
г)Бажання придбати нерухомість.

41.Рекреаційні потреби індивідуальні це:
а)В фізичній праці.
б)В одязі.
в)В житлі.
г)В різноманітних заняттях, що сприяють підвищенню працездатності.

42.Можливості території(району, країни) щодо надання рекреаційних послуг це:
а)Рекреаційно-ресурсний потенціал.
б)Рекреаційний кадастр.
в)Рекреаційні ресурси.
г)Рекреаційний комплекс.

43.Структура рекреаційно-туристичної індустрії включає підприємства:
а)Зупинені.
б)Спеціалізовані.
в)Залишкові.
г)Фінансові.

44.Комплексний характер районування включає:

а)Дорожній аспект.
б)Економічний аспект
в)Харчувальний аспект.
г)Невідомий аспект

45.Принципами економічного районування є:
а)Соціально-економічний.
б)Державний.
в)Районний.
г)Міждержавний.

46.Найменша таксономічна одиниця сучасного рекреаційного районування:
а)Адміністративний устрій.
б)Гірський регіон.
в)Рекреаційний комплекс.
г)Рекреаційне утворення.

47.Фактори, що стримують попит на туристичні послуги:
а)Нестача кваліфікованих гідів-супроводжувачів.
б)Неможливість перевищення екологічно-допустимого навантаження
в)Посилена увага суспільства до захисту довкілля.
г)Гарантії безпеки мандрівок.

48.Позитивні фактори розвитку рекреаційного комплексу України:
а)Різноманітний природно-ресурсний потенціал.
б)Дефіцит висококваліфікованих кадрів.
в)Напруженість санітарно-епідеміологічної та екологічної ситуації в даних. рекреаційних центрах
г)Наявність значних площ непридатних для відпочинку.

49.Містобудівні фактори формування рекреаційних комплексів:
а)Площа приміщень.
б)Функціональний профіль
в)Поверховість.
г)Висота приміщень.

50.Забезпечення відновлення природно-ресурсного рекреаційного потенціалу:
а)Рекультивація пошкоджених земель.
б)Розорювання агроландшафтів.
в)Влаштування доріг і стежок для туристів.
г)Благоустрій рекреаційних територій.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Бейдик О.О. Словник-довідник з географії туризму, рекреалогії та рекреаційної географії / О.О. Бейдик – К.: Палітра, 1997.
2. Ващенко Н.П. Рекреаційний комплекс України:/ Н.П Ващенко Н.П Конспект лекцій. – К.: КНТЕУ, 1998.
3. Ткаченко Т., Гаврилюк С. Зовнішні фактори функціонування туристичних підприємств в умовах конкурентного середовища /Т. Ткаченко, С. Гаврилюк Вісник КНТЕУ. – 1999. – Ч. 2. – С. 92–105.
4. Туристична сфера, готельне господарство та форми їх організації в світі: Конспект лекцій /Укл. О.О. Любіцева, В.Н. Бабарицька, О.П. Мельник. – К.: КНТЕУ, 1995. –52 с.
5. Туристичні ресурси України. – К., 1996. –350 с.
6. Ващенко Н.П. Рекреаційні комплекси світу (опорний конспект) / Н.П. Ващенко. – К. : ВЦ КНТЕУ, 2004. – 205 с.

Світове готельне господарство
к.пед.н., доцент Польова Л.В.

1. Назва дисципліни.

Світове готельне господарство (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Формування у майбутніх фахівців готельно-ресторанної справи навичок стратегічного підходу до проблем галузі

3. Завдання самостійної роботи.

Допомогти студентам сприйняти в цілому всю систему міжнародного туристичного співробітництва та організації туристично-готельної справи в світі, усвідомити місце національного туризму в даній системі, динаміку його розвитку, можливості та перспективи

4. Запитання для самопідготовки.

1. Теоретичні основи та розвиток міжнародної готельної індустрії.
2. Поняття та особливості МГІ.
3. Основні історичні періоди розвитку ГМІ.
4. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е.).
5. Спеціалізовані заклади розміщення (VI–XV ст.), їх формування.
6. Історія становлення готельної сфери в Середньовіччя.
7. Історія становлення готельної сфери в в добу капіталізму.
8. Історія становлення готельної сфери в Радянську добу.
9. Міжнародна готельна індустрія на сучасному етапі, тенденції та перспективи розвитку.
10. Розвиток сучасної МГІ.
11. Умови та чинники розвитку МГІ.
12. Форми і види міжнародного туризму.
13. Статистика туристських потоків.
14. Статистика туристських доходів.
15. Функції міжнародного туризму в економіці країни.
16. Значення міжнародного туризму.
17. Потенціал розвитку туризму в Україні.
18. Міжнародний туризм як засіб інтеграції України у європейський та світовий простір.
19. Загальні тенденції розвитку МГІ.
20. Рейтинг країн світу.
21. Соціально-економічні чинники формування міжнародної готельної індустрії.
22. Фактори розвитку МГІ.
23. Внесок СОТ у розвиток МГІ.
24. Класифікація готельних підприємств на міжнародному рівні.
25. Проблеми створення міжнародної класифікації готелів.
26. Особливості американської класифікації.
27. Класифікація готелів в країнах СНД.
28. Державне регулювання міжнародною готельною індустрією.
29. Державна політика в готельній індустрії.
30. Органи державної виконавчої влади.
31. Принципи і цілі регулювання МГІ.
32. Головні міжнародні туристичні організації.
33. Зміни на світовому ринку туристичних послуг.
34. Географічні фактори розвитку міжнародного туризму.
35. Поняття та сутність туристичних ресурсів.
36. Принципи класифікації туристичних ресурсів.
37. Соціально-економічні туристичні ресурси.
38. Історико-культурні туристичні ресурси.
39. Економічні показники світового туристичного ринку.
40. Регіональні особливості розвитку туризму.
41. Перспективи розвитку туризму у світі до 2020 р.
42. Інформаційне забезпечення міжнародної готельної індустрії.
43. Поняття та роль інформаційних технологій в управлінні.
44. Основні складові інформаційних технологій.
45. Сутність, значення і особливості інформаційних технологій в МГІ.
46. Виникнення та еволюція комп’ютерних систем бронювання.
47. Основні закордонні туристичні сайти онлайн-бронювання.
48. Особливості та розвиток міжнародних готельних мереж.

49. Загальна характеристика.
50. Готельна мережа ACCOR.
51. Готельна мережа MARRIOT.
52. Готельна компанія IBIS.
53. Загальна характеристика Motel 6.
54. Загальна характеристика Studio 6.
55. Загальна характеристика Novotel.
56. Стан готельної справи США.
57. Аналіз американського та східного готельних ринків.
58. Проблеми та перспективи розвитку готельної індустрії в Україні.
59. Умови та чинники розвитку готельної індустрії в України.
60. Проблеми розвитку міжнародної готельної індустрії.
61. Прогнози розвитку міжнародної готельної індустрії.
62. Міжнародні готельні організації та їх роль в управлінні маркетингом послуг гостинності.
63. Міжнародна діяльність у сфері стандартизації готельних послуг.
64. Канали реалізації готельно-ресторанних послуг.
65. Форми виходу підприємств індустрії гостинності на зовнішній ринок.
66. Аналіз можливостей регіональних, національних і міжнародних ринків.
67. Сучасний стан міжнародної готельної індустрії.
68. Компоненти міжнародної готельної індустрії, їх структура і взаємозв'язок.
69. Перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії.
70. Статистика туристичних та готельних послуг на міжнародному ринку.
71. Готельне господарство окремих країн світу.
72. Види готельних підприємств на світовому ринку та особливості їх функціонування.
73. Сучасний стан та перспективи розвитку послуг гостинності в Україні.
74. Проблеми і чинники, що перешкоджають розвитку готелів в Україні.
75. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.
76. Етичні проблеми організації гостинності.
77. Шляхи підвищення соціально-економічної ефективності розвитку готельних послуг.
78. Соціально-економічні результати підвищення якості готельних послуг.
79. Доцільність співвідношення цілорічних і сезонних готельних послуг для різних регіонів країни.
80. Специфіка організації туристських готелів.
81. Розвиток готельних ланцюгів у світі.
82. Основні умови організації благоустрою території готельного підприємства.
83. Чинники, що впливають на комфортні умови організації готельних послуг.
84. Розвиток і удосконалення послуг харчування для туристів.
85. Туристські категорії організації послуг харчування.
86. Аналіз рівня розвитку послуг харчування в туризмі.
87. Види і форми організації харчування на підприємствах готельного типу.
88. Франшиза (франчайзинг) в готельній справі.
89. Місце готельно-ресторанних послуг в індустрії туризму.
90. Шляхи підвищення якості надання готельних послуг .
91. Управління якістю обслуговування.
92. Упровадження в індустрію гостинності нових комп'ютерних технологій.
93. Місце готельно-ресторанних послуг в індустрії туризму.
94. Стан готельної справи США.
95. Східні ринки готельної індустрії.
96. Якість обслуговування в готельній справі.
97. Сутність та економічне значення ресторанного господарства при готелях.
98. Суть і поняття моніторингу.
99. Економічна природа світового ринку.
100. Характерні ознаки та особливості світового ринку в умовах глобалізації.

5. Індивідуальні завдання.

1. Туристична діяльність Європейського співтовариства.
2. Туристична політика країни (за актуальним вибором).
3. Характеристика туристичної галузі країн Західної Європи, Азії (Південної, Південно-Східної) та Близького Сходу, Африки, Карибського регіону, Австралії та Океанії (за актуальним вибором).
4. Характеристика сучасного стану розвитку туризму в Росії (країнах Східної Європи – за актуальним вибором).
5. Діяльність провідних туристичних фірм та організацій зарубіжних країн.
6. Маркетингові стратегії країн у туризмі (за актуальним вибором).
7. Динаміка розвитку туризму в регіоні (основні туристичні регіони світу).
8. Досвід зарубіжних країн в окремих сферах туризму (вибір за актуальністю).

9. Туристичне господарство окремих країн світу.
10. Готельне господарство окремих країн світу.
11. Прогнози розвитку міжнародної готельної індустрії.
12. Міжнародні готельні організації та їх роль в управлінні маркетингом послуг гостинності.
13. Міжнародна діяльність у сфері стандартизації готельних послуг.
14. Канали реалізації готельно-ресторанних послуг.
15. Форми виходу підприємств індустрії гостинності на зовнішній ринок.
16. Аналіз можливостей регіональних, національних і міжнародних ринків.
17. Сучасний стан міжнародної готельної індустрії.
18. Компоненти міжнародної готельної індустрії, їх структура і взаємозв'язок.
19. Перспективи розвитку міжнародної готельної індустрії.
20. Статистика готельних і ресторанних послуг на міжнародному ринку.
21. Готельне господарство окремих країн світу.
22. Види готельних підприємств на світовому ринку та особливості їх функціонування.
23. Сучасний стан та перспективи розвитку послуг гостинності в Україні.
24. Етичні проблеми організації гостинності.
25. Шляхи підвищення соціально-економічної ефективності розвитку готельних послуг.
26. Соціально-економічні результати підвищення якості готельних послуг.
27. Доцільність співвідношення цілорічних і сезонних готельних послуг для різних регіонів країни.
28. Специфіка організації туристських готелів.
29. Розвиток готельних ланцюгів у світі.
30. Основні умови організації благоустрою території готельного підприємства.
31. Чинники, що впливають на комфортні умови організації готельних послуг.
32. Розвиток і удосконалення послуг харчування для туристів.
33. Туристські категорії організації послуг харчування.
34. Аналіз рівня розвитку послуг харчування в туризмі.
35. Види і форми організації харчування на підприємствах готельного типу.
36. Франшиза (франчайзинг) в готельній справі.
37. Місце готельно-ресторанних послуг в індустрії туризму.
38. Шляхи підвищення якості надання готельних послуг.
39. Управління якістю обслуговування.
40. Упровадження в індустрію гостинності нових комп'ютерних технологій.
41. Місце готельно-ресторанних послуг в індустрії туризму.
42. Державне регулювання розвитку гостинності на сучасному етапі.
43. Стан готельної справи США.
44. Східні ринки готельної індустрії.
45. Якість обслуговування в готельній справі.
46. Сутність та економічне значення ресторанного господарства при готелях.
47. Готельно-ресторанні послуги в індустрії туризму.
48. Індустрія міжнародного туризму: сучасний стан та складові.
49. Місце готельно-ресторанних послуг в індустрії туризму.
50. Шляхи підвищення якості надання готельних послуг.
51. Сучасні тенденції в організації готельного обслуговування.
52. Шляхи впровадження сучасних світових тенденцій у готельне господарство України.
53. Готельне господарство і туризм у сфері послуг.
54. Особливості і проблеми розвитку міжнародної готельної індустрії у контексті глобалізаційних процесів.
55. Шляхи підвищення якості надання готельних послуг.
56. Місце готельно-ресторанних послуг в індустрії туризму.
57. Міжнародні готельні мережі України. Стан та перспективи розвитку.
58. Основні проблеми та перспективи розвитку міжнародних мереж.
59. Організація міжнародного морського туризму.
60. Туристичні ресурси України та залучення інвестицій в готельне господарств.
61. Оцінка перспектив балканського ринку для туристичного бізнесу українських компаній.
62. Проблеми зміни структури виїзного туризму громадян України.
63. Новітні тенденції у попиту на послуги міжнародного туристичного ринку українським туристам.
64. Аграрний туризм: зарубіжний досвід і перспективи України.
65. Міжнародний досвід розвитку туризму та рішення соціальних проблем.
66. Використання інформаційних і комунікаційних технологій і сприяння стійкому розвитку туризму.
67. Сезонна залежність попиту на туристичні послуги та шляхи її зниження.
68. Технології подолання туристичних формальностей.
69. Роль Світового банку у розвитку туризму і Україна.
70. Планування розвитку туризму та готельного забезпечення.
71. Туризм і формування нової інфраструктури виробництва і послуг у країнах з ринками, що формуються.
72. Розширення диференціації послуг у міжнародному туризмі.

73. Новітні тенденції розвитку туризму.
74. Конкуренція українських, словацьких та польських зимових курортів.
75. Медичний туризм з України в країни Європи та Ізраїлю.
76. Тенденції розвитку туризму в умовах кліматичних змін.
77. Виставки як форма організації ділового туризму.
78. Забезпечення доступності відпочинку для людей з особливими потребами.
79. Цінова політика в туристичній сфері.
80. Організація відпочинку в селах.
81. Міжнародний рафтингіст на річках Карпат.
82. Організація бізнесу на риболовному туризмі.
83. Національні системи класифікації готелів.
84. Особливості обслуговування клієнтів готелю.
85. Готельні мережі: структура і особливості.
86. Особливості готельного бізнесу у країнах Азії.
87. Основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі.
88. Умови та чинники розвитку міжнародного туризму.
89. Економічні показники світового туристичного ринку (Європа).
90. Рейтинг країн світу (Африка).
91. Регіональні особливості розвитку туризму (Північна Америка).
92. Історія становлення готельної сфери в Україні (Середньовіччя).
93. Методи оцінки ефективності міжнародного співробітництва у сфері туризму.
94. Novotel.
95. Mercure.
96. Державні програми сприяння будівництву готелів в Україні і плани відкриття готелів в Україні.
97. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н.е. – V ст. н.е.).
98. Загальні тенденції розвитку світового туристичного ринку.
99. Економічні показники світового туристичного ринку (Азія).
100. Рейтинг країн світу (Південна Америка).

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Основні історичні періоди розвитку готельної сфери в світі.
2. Формування перших закладів гостинності (IV тис. до н. в. – V ст. н. в .).
3. Спеціалізовані заклади розміщення (VI–XV ст.) і їх формування.
4. Готельна та ресторанна сфера в XVI – на початку XX ст.
5. Розвиток сучасного світового готельного господарства: функціональні та територіальні особливості.
6. Умови та чинники розвитку міжнародного туризму.
7. Загальні тенденції розвитку світового туристичного ринку.
8. Економічні показники світового туристичного ринку.
9. Рейтинг країн світу.
10. Регіональні особливості розвитку туризму.
11. Перспективи розвитку туризму у світі до 2020 р.
12. Середньовіччя.
13. Доба капіталізму.
14. Нова історія розвитку туризму та готельної справи.
15. Радянська доба.
16. Сучасний стан і перспективи розвитку готельного господарства України.
17. Економічне співробітництво України на ринку туристичних послуг.
18. Методи оцінки ефективності міжнародного співробітництва у сфері туризму.
19. Шляхи вдосконалення міжнародного економічного співробітництва України у сфері туризму.
20. Загальна характеристика.
21. Готельна група ACCOR.
22. Готельна компанія IBIS. Motel 6. STUDIO 6. RED ROOF INNS. ETAP. FORMULE 1. Suitehotel. Novotel. Mercure. Sofitel.
23. Готельна мережа Marriot International.
24. Аналіз американського та східного готельних ринків.
25. Стан готельної справи США.
26. Курортні готелі у США.
27. Розвиток міжнародних готелів у США.
28. Східні ринки готельної індустрії.
29. Міжнародні готельні мережі в Україні.
30. Основні принципи розвитку міжнародних мереж і стан міжнародних готелів мережі України.

7. Тести.

1. Скільки великих готельних компаній входить до складу готельної групи ACCOR ?

а) Одна
б) Дві
в) Десять
г) П’ять

2. Скільки готелів входить до складу готельної компанії IBIS ?
а) 584
б) 275
в) 1000
г) 100

3. Корчми надавали послуги гостинності на (в):
а) Містах
б) Селах
в) На чумацьких шляхах
г) На площах міст

4. Корчми надавали послуги гостинності на (в):
а) Містах
б) Селах
в) На торгових шляхах
г) На площах міст

5. Корчма відносилася до закладів:
а) Харчування
б) Розваг
в) Торгівлі
г) Транспортних послуг

6. Обсяг послуг готелю, що включається до ціни номера і надається клієнтові згідно з укладеним договором:
а) Додаткові послуги
б) Змінні послуги
в) Базові послуги
г) Основні послуги

7. Обсяг послуг, що не належать до основних послуг готелю, замовляються та сплачуються споживачем додатково за окремим договором:
а) Основні послуги
б) Змінні послуги
в) Нерегулярні послуги
г) Додаткові послуги

8. Не належать до системи готельного господарства:
а) Готелі
б) Мотелі, кемпінги
в) Кемпінги, дитячі садочки
г) Будинки відпочинку, санаторії, пансіонати, дитячі табори відпочинку

9. Готельний ланцюг передбачає:
а) Об’єднання кількох готельних підприємств у колективний бізнес, що проводиться під різним керівництвом
б) Об’єднання кількох готельних підприємств у колективний бізнес, що проводиться під різним керівництвом, у межах єдиної концепції просування продукту і під спільною торговою маркою
в) Об’єднання кількох готельних підприємств в одному населеному пункті
г) Об’єднання кількох готельних підприємств у колективний бізнес, що проводиться під єдиним керівництвом, у межах єдиної концепції просування продукту і під спільною торговою маркою

10. Хоча першим готельним ланцюгом у світі вважається:
а) Cubatur
б) Grupo Posadas de Mexico
в)Accor
г) Cesar Ritz

11.Прототипами готелів XXI ст. є:

а) Готелі з ресторанами, які поміщають 250 осіб
б) Будинки відпочинку, санаторії, пансіонати, дитячі табори відпочинку
в) Готелі, які пропонують послуги за високими цінами
г) Комфортабельні, без ресторану, збудовані в сільському стилі, пропонують послуги за помірними цінами і мають все необхідне для роботи та відпочинку, де клієнти отримають вишукане персоніфіковане обслуговування

12.Корпорації «Hilton International» належить:
а) Компанії «Сотер»
б) Компанії «Кубатур»
в) Компанії «Ер-Франс»
г) Авіакомпанії ТВА

13.Мілтон Статлер запровадив:
а) Найвишукані ресторани і готелі
б)Accor
в) Пятизіркові готелі
г) Високі стандарти комфорту і зручностей у готелях для туристів середнього класу за доступними цінами

14.Конрад Ніколсон Гілтон:
а) Запровадив вишукані ресторани
б) Створив Grupo Posadas de Mexico
в) Створив Cesar Ritz
г) Ввів поняття «п’ятизіркового готелю»

15.Ханни – це:
а) Знані люди
б) Місце для споживання їжі
в) Місце проживання багатих людей
г) Місця для тимчасового притулку людей

16.Найпопулярніша система бронювання, що пропонує скориговану, чітку інформацію про близько 35 тис. готелів та інших засобів розміщення у всьому світі, зокрема про розташування готелю, його номерний фонд, послуги, тарифи, окремі відомості стосовно поселення, в якому розташоване готельне підприємство:
а) «Galileo»
б) «Fedelio Hotel Bank»
в) «Worldspan»
г) «Amadeus»

17.Об’єднання групи підприємств, які займаються колективним бізнесом і дотримуються в його організації єдиних стандартів, перебуваючи під безпосереднім контролем апарату управління - це:
а) Готелі одного власника
б) Готелі на одній територіальній місцевості
в) Готелі, кемпінги
г) Готельні ланцюги

18.На сучасному етапі існує готельних ланцюгів:
а) Понад 50 корпорацій
б) Понад 100 корпорацій
в) Понад 400 корпорацій
г) Понад 200 корпорацій

19.На світовому ринку щодо готельних ланцюгів сьогодні домінують:
а) Іспанія та Японія
б) Велика Британія
в) Франції.
г) США

20.Вагомий чинник конкурентоспроможності країни на ринку міжнародного туризму:
а) Низькі ціни на послуги
б) Наявність надання висококваліфікованих послуг
в) Високі ціни на послуги
г) Наявність належної системи охорони здоров’я, високий рівень комфорту та гігієни

21.Своєрідним прискорювачем розвитку міжнародного туризму стали:
а) Кліматичні умови
б) Бажання відпочити
в) Забезпеченість населення
г) Процеси інформатизації суспільства

22.За даними СОТ, обслуговування одного іноземного туриста в країні його перебування генерує в сукупності близько:
а) Трьох робочих місць
б) Пяти робочих місць
в) Дванадцяти робочих місць
г) Дев'яти робочих місць

23.Серед першочергових завдань Кабінету Міністрів України -:
а) Зниження цін на послуги
б) Покращення умов проживання
в) Розробка законопроекту про відпочинок
г) Розробка законопроекту про стимулювання будівництва та реконструкції готелів

24.Найбільшій кількості іноземних туристів надано готельних послуг у регіонах України:
а) Львів
б) АР Крим
в) Одеса
г) Київ

25.»Accor» є :
а) Американська готельна корпорація
б) Європейська готельна корпорація
в) Німецька готельна корпорація
г) французька готельна корпорація

26.Країни-постачальники туристів:
а) Що використовують вигоди туристсько-географічного положення
б) Ринки на яких продукують послуги
в) Національний ринок знаходиться на початкових етапах формування
г) На ринках яких генеруються туристичні потоки

27.Країни, що приймають туристів:
а) Національний ринок знаходиться на початкових етапах формування
б) На ринках яких генеруються туристичні потоки
в) Що використовують вигоди туристсько-географічного положення
г) Ринки яких продукують послуги

28.Зараз більшість підприємств є:
а) Комунальна власність
б) Приватні готелі
в) Державна власність
г) Колективною (акціонованою) власністю

29.На сьогодні перше місце в експорті готельних послуг посідає:
а) Китай
б) Азія
в) Канада
г) США

30.Всесвітня туристична організація об'єднавши понад:
а) 30 видів країн
б) 80 видів країн
в) 110 видів країн
г) 30 видів країн

31.СОТ заснована як міжнародна міжурядова організація у сфері туризму:
а) 1958 р.

б) 1969 р.
в) 1981 р.
г) 1975 р.

32.Вищим органом СОТ є:
а) Члени організації
б) Секретаріат
в) Співробітники організації
г) Генеральна асамблея

33.Останніми роками робота СОТ приділяє велику увагу рішенню проблем, що пов'язано:
а) Ціньовою політикою
б) Економікою країни
в) Соц. становищем країни
г) З безпекою туристів

34.Світовий день туризму визначається:
а) 21 квітня
б) 27 жовтня
в) 1 грудня
г) 27 вересня

35.Членами СОТ Світовий день туризму відзначається з:
а) 1990 р.
б) 1965 р.
в) 1970 р.
г) 1980 р.

36.За даними Міжнародної Готельної Асоціації, на сьогодні офіційна система класифікації прийнята тільки в:
а) 11 країнах світу
б) 22 країнах світу
в) 34 країнах світу
г) 64 країнах світу

37.Сьогодні у світі діє різних систем класифікації готелів понад:
а) Десяти
б) Двадцяти
в) П'яти
г) Тридцяти

38.Європейська система застосовується у:
а) Німеччині
б) Греції
в) Великобританії
г) Франції, Австрії, Угорщині, Єгипті, Росії

39.Система букв *(A, B, C, D)* використовується у:
а) Австрії
б) Франції
в) Великобританії
г) Греції

40.Система «корон» чи »ключів», характерна для:
а) Греції
б) Австрії
в) Франції
г) Великобританії

41.Єдиної офіційної, затвердженої урядом системи класифікації готелів немає в:
а) Німеччині
б) Японії
в) Греції
г) США

42.Із 19500 готелів США, Канади і Мексики менше 2 % удостоєні вищого призу – «П' ять діамантів»:
а) 7 %
б) менше 1 %
в) 5 %
г) менше 2 %

43.Класифікація готелів за допомогою корон:
а) Французька
б) Грецька
в) Німецька
г) Англійська

44.Готелі Скандинавії **класифікуються за допомогою:**
а) Категорії
б) Корон
в) Зірок
г) Сонця

45.Holiday Inn select – це:
а) Готелі економічного класу
б) Готелі квартирного типу
в) Курортні готелі для осіб із високими прибутками
г) Готелі для ділових людей

46.Державна політика у галузі туризму визначається:
а) Президентом
б) Державним комітетом
в) Кабінетом міністрів
г) Верховною Радою України

47.Повноваження Державного комітету України визначаються Законом та положенням, що затверджується:
а) Державним комітетом
б) Верховною Радою України
в) президентом
г) Кабінетом Міністрів України

48.Відсутність центральної державної туристичної адміністрації, всі питання вирішуються на місцях на засадах та принципах ринкової «самоорганізації» характерно для:
а) Туреччині
б) Єгипті
в) України
г) США

49.Передбачає наявність сильного й авторитетного центрального органу – міністерства, що контролює діяльність усіх підприємств туристичної галузі в країні діє в:
а) Канаді
б) США
в) Україні
г) Єгипті, Мексиці, Тунісі, Туреччині

50.Питання розвитку туристичної діяльності в країні вирішуються в «надрах» певного багатогалузевого міністерства на рівні відповідного галузевого підрозділу:
а) Єгипті, Мексиці, Тунісі, Туреччині
б) США
в) Канаді
г) Україні

8. Список рекомендованої літератури.

1. Агафонова Л. Туризм, готельний та ресторанний бізнес: ціноутворення, конкуренція, державне регулювання : Навч. посібник / Л. Агафонова, О. Агафонова. – К. : Знання України, 2002. – 351 с.
2. Виноградська А. Технологія комерційного підприємництва : Навчальний посібник / А. Виноградська. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 778 с.

3. Глобалізація. Регіоналізація. Регіональна політика. Хрестоматія з сучасної зарубіжної соціології регіонів / [Укладачі І.Ф.Кононов (наук. ред.), В.П. Бородачов, Д.М. Топольськов]. – Луганськ : АльмаМатер-Знання, 2002.
4. Державна програма розвитку туризму на 2002-2010 роки / Затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2002 р.
5. Закон України «Про туризм» від 15.09.95.
6. Клочко В.П. Глобалізація: економічні та соціально-культурні аспекти / В.П. Клочко. – К. : ДАКККіМ, 2005.
7. Мальська М.П. Основи туристичного бізнесу : Навчальний посібник / М.П. Мальська, В.В. Худо, В.І. Цибух. – К. : ЦУЛ, 2004. – 272 с.
8. Мальська М. П. Міжнародний туризм і сфера послуг : Підручник / М.П. Мальська, Н.В. Антонюк. – К. : Знання, 2008. – 661 с.
9. Маруняк Є.О. Глобалізація та її вплив на розвиток регіонів України / [Л.Г. Руденко (наук. ред.)]. – К. : Реферат, 2007.
10. Масляк П.О. Рекреаційна географія : Навч. посіб. / П.О. Масляк – К. : Знання, 2008. – 343 с.
11. Нечаюк Л. Готельно-ресторанний бізнес : Менеджмент : Навчальний посібник / Л. Нечаюк, Н. Телеш. – К. : Центр навчальної літератури, 2003. – 346 с.
12. Панкова Є.В. Туристичне краєзнавство: Навчальний посібник / Є.В. Панкова. – К. : Альтерпрес, 2003. – 352 с.
13. Проблеми міжнародного туризму : Зб. наукових статей. – К.: ТОВ «ЧАС ПІК», 1997. – 264 с.
14. Про заходи подальшого розвитку туризму: Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.99 №728 // Туризм в Україні: Збірник нормативно-правових актів. – У 5 т. – Ужгород, 2000.
15. Про заходи щодо забезпечення реалізації державної політики у галузі туризму: Указ Президента України від 14.12.2001 №1213/2001 // Офіційний вісник України. – № 51. – Ст. 2266. – С. 68.
16. Про основні напрямки розвитку туризму в Україні до 2010 року: Указ Президента України від 10.08.99 № 973/99 // Урядовий кур'єр. – 2002. – 29 вересня.
17. Смолій В.А. Економічний словник-довідник з туризму / В.А. Смолій, В.К. Федорченко, В.І. Цибух. – К. : Видавничий Дім «Слово», 2006.
18. Статистичний щорічник України за 2008 р. / [За ред. О.Г.Осауленка]. – К. : Державний комітет статистики України, 2009. – 664 с.
19. Туризм на порозі XXI століття : освіта, культура, екологія. – К., 2002.
20. Юр'єв, А.П. Формування ціни та цінової політики на підприємствах туристичного бізнесу: Монографія / А.П. Юр'єв, К.В. Єрмілова; Донецький ін -т турист.бізнес. – Донецьк, 2004 – 200 с.

Сільський, зелений туризм
к.г.н., доц. Філюк С.М.

1. Назва дисципліни.

Сільський, зелений туризм (кількість годин для самостійної роботи – 29 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Вивчення теоретично-методологічних та практичних аспектів формування, функціонування і розвитку сільського, зеленого туризму як цілісної системи природокористування; розкриття особливостей управління персоналом, менеджменту та маркетингу сільського, зеленого туризму.

3. Завдання самостійної роботи.

Вивчення історії та сучасного стану, мети і мотивації вибору відпочинку у сільській місцевості; дослідження найважливіших закономірностей, чинників, які визначають розвиток і розміщення гостинних садиб (агроосель), організаційно-правового і економічного механізму їх діяльності на ринку туристичних послуг регіону, держави.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Традиційні особливості харчування.
2. Історично сформовані особливості харчування іноземних туристів.
3. Базові форми агротуризму.
4. Підходи до визначення екологічного сектора туризму.
5. Визначення поняття «агрооселя» та «агроготель».
6. Природні агрорекреаційні ресурси.
7. Історико-етнокультурні агрорекреаційні ресурси.
8. Соціально-економічні агрорекреаційні ресурси.
9. Інформаційні агрорекреаційні ресурси.
10. Види інфраструктурних об'єктів.
11. Виробнича інфраструктура.
12. Комунікаційна інфраструктура
13. Визначення територіальної організації сільського, зеленого туризму.
14. Типологія сільських поселень України.
15. Таксономічна структура територіальної організації сільського, зеленого туризму.
16. Системи просування і збуту агрорекреаційного продукту через Інтернет
17. Процеси інформатизації в туристичній сфері України
18. Офіційні веб-сайти національних агротуристичних організацій
19. Основні мотиви вибору відпочинку в сільській місцевості
20. Переваги і недоліки сільського, зеленого туризму
21. Організація сільських анімаційних шоу-музеїв
22. Несприятливі обставини організації сільського, зеленого туризму.
23. Функції Спілки сприяння розвитку сільського, зеленого туризму
24. Регіональні осередки сільського відпочинку.
25. Результативність роботи регіональних громадських агротуристичних об’єднань.
26. Фактори, що впливають на механізм ціноутворення в сільському, зеленому туризмі.
27. Стратегії цінового регулювання.
28. Основні методи встановлення цін.
29. Основні рекламні заходи в сфері сільського, зеленого туризму.
30. Вимоги до рекламного повідомлення.
31. Принципи реклами
32. Проблеми рекламно-маркетингової діяльності в сільському, зеленому туризмі.
33. Нормативно-правова основа організації сільського зеленого туризму.
34. Основні напрями розвитку сільського туризму в Україні.
35. Інформаційно-методичне забезпечення в сільському туризмі.
36. Медична допомога на маршрутах сільського туризму.
37. Діяльність Спілки сприяння розвитку сільського зеленого туризму.

5. Індивідуальні завдання.

1. Характеристика сільських, зелених садиб адміністративних утворень України.
2. Характеристика агросадиб адміністративних утворень України.
3. Характеристика екосадиб адміністративних утворень України.

6. Програмові вимоги до екзаменів (чи державного екзамену).

1. Базові форми агротуризму.
2. Підходи до визначення екологічного сектора туризму.

3. Визначення територіальної організації сільського, зеленого туризму
4. Типологія сільських поселень України
5. Таксономічна структура територіальної організації сільського, зеленого туризму.
6. Системи просування і збуту агрорекреаційного продукту через Інтернет
7. Основні мотиви вибору відпочинку в сільській місцевості.
8. Переваги і недоліки сільського, зеленого туризму
9. Організація сільських анімаційних шоу-музеїв
10. Регіональні осередки сільського відпочинку
11. Фактори, що впливають на механізм ціноутворення в сільському, зеленому туризмі
12. Основні рекламні заходи в сфері сільського, зеленого туризму;

7. Тести.

1. Скільки типів традиційного стилю життя у сільській місцевості визначають західні соціологи:
2
6
4
5

2. Відпочинковий вид туризму, зосереджений на сільських територіях, який передбачає використання сільського (фермерського) господарства з метою рекреації, освіти чи активного залучення до традиційних форм господарювання – це визначення:
екотуризму
агротуризму
сільського туризму
зеленого туризму.

3. Пропускний потенціал можна поділити:
два основні види
чотири основні види
три основні види
п’ять основних видів.

4. Сільський, зелений туризм тяжіє до форм:
активного відпочинку
пасивного відпочинку
інтенсивного
молодіжного

5. За ступенем своєї організованості сільський, зелений туризм є:
самодіяльним
плановим
організованим
соціальним

6. За метою сільський, зелений туризм є:
соціальним
комерційним
плановим
організованим

7. Анімація - з точки зору відпочиваючих це:
відпочинок
розваги
трудова діяльність
анімаційна діяльність.

8. Скільки типів цілей виділяють в управлінні сільським туризмом:
3
4
5
7

9. Цілями управління сільським туризмом є:
економічні

фінансові
природні
соціальні

10. Завдання менеджменту сільського туризму полягає у:
потенційності негативних ефектів
сезонності
імідж агрооселі
потенційності позитивних ефектів

11. Дотримання санітарно-гігієнічних умов проживання сприяє:
позитивному іміджу
негативному іміджу
стану агрооселі
стану туристів

12. Взаємини між місцевими мешканцями і туристами проходять у часі:
8 стадій
6 стадій
5 стадій
4 стадії

13. Суб'єктивна оцінка якості туристом базується на:
матеріально-технічній якості
емоційній якості сприйняття сервісу обслуговування туриста
якість природного середовища
матеріально-технічній базі.

14. Якість пропозиції у сільському туризмі передбачає:
якість відпочинкових, природних та антропогенних ресурсів
матеріально-технічній якості
емоційній якості сприйняття сервісу обслуговування туриста
якість природного середовища

15. Суб'єктивна оцінка якості туристом базується на:
матеріально-технічній якості
емоційній якості сприйняття сервісу обслуговування туриста
якість природного середовища
матеріально-технічній базі

16. Якість пропозиції у сільському туризмі передбачає:
якість відпочинкових, природних та антропогенних ресурсів
матеріально-технічній якості
емоційній якості сприйняття сервісу обслуговування туриста
якість природного середовища

17. Успіх справи організації гостинності на селі визначають наступні чинники у родині:
локалізація
туристична атрактивність
екологічна ситуація
професійна кваліфація

18. Успіх справи організації гостинності на селі визначають наступні чинники у регіоні та у селі:
добрі стосунки з сусідами
послуги
місця рекреації на свіжому повітрі
наявність товарного асортименту

19. В Україні ініціатором поширення ідеї розвитку сільського, зеленого туризму виступила наступна організація:
Спілка сприяння розвитку сільського, зеленого туризму
ВТО
фонд «Відродження»
ІАТА

20. На території України Спілка сприяння розвитку сільського, зеленого туризму функціонує в:
17 областях
14 областях
15 областях
20 областях

21. Рекомендована кількість житлових номерів у сільській садибі для прийому гостей є:
4
6
5
10

22. Технологічна схема гостьового циклу сільського, зеленого туризму складається з:
9 фаз
12 фаз
10 фаз
11 фаз

23. Друга фаза гостьового циклу пов'язана з:
підготовкою агроосель до прийому гостей
прибуттям гостей в садибу
організацією трансферу
організацією екскурсій

24. Завершальною фазою гостьового циклу є:
9 фаза
10 фаза
12 фаза
11 фаза

25. Маркетинг сільського, зеленого туризму складається з:
двох частин
трьох частин
чотирьох частин
п'ятьох частин

26. Маркетингова інформаційна система складається з:
двох підсистем
чотирьох підсистем
шести підсистем
п'ятьох підсистем

27. Система внутрішньої маркетингової інформації:
включає сукупність даних про стан внутрішнього середовища господарства
поєднує відомості про стан зовнішнього середовища
продукує інформацію стосовно співвідношення планових і фактичних показників діяльності
поєднує відомості про стан внутрішнього середовища

28. Інформація, що надходить в інформаційні центри структуризується в:
4 блоки
6 блоків
8 блоків
10 блоків

29. Інформація маркетингового змісту на інтернет-сайті згрупована за:
двома альтернативними принципами
трьома альтернативними принципами
чотирма альтернативними принципами
п'ятьма альтернативними принципами

30. Система маркетингового аналізу:
продукує інформацію стосовно співвідношення планових і фактичних показників діяльності
базується на інформації, отриманій у результаті вивчення конкретних напрямків маркетингової діяльності

продукує інформацію стосовно співвідношення фінансових і фактичних показників діяльності
включає сукупність даних про стан внутрішнього середовища господарства

31. Система зовнішньої інформації:
продукує інформацію стосовно співвідношення планових і фактичних показників діяльності
включає сукупність даних про стан внутрішнього середовища господарства
поєднує відомості про стан зовнішнього середовища
продукує відомості про стан зовнішнього середовища

32. Власник агросадиби має право отримувати інформацію, необхідну для своєї діяльності:
у державних органах сільських та селищних рад
у туристів
у конкурентів
у сусідів

33. Договори з розміщення туристів можуть бути:
усними
письмовими
графічними
усно-письмовими

34. Послуги з розміщення і харчування туристів:
не звільнені від сплати податку на додану вартістю
звільнені від сплати податку на додану вартістю
не звільнені від сплати спеціального податку
звільнені від сплати спеціального податку

35. Доходи від оренди житла та інших приміщень садиби:
оподатковуються за загальною ставкою податку з доходів фізичних осіб 13%
не оподатковуються за загальною ставкою податку з доходів фізичних осіб 13%
оподатковуються за загальною ставкою податку з доходів фізичних осіб 15%
не оподатковуються за загальною ставкою податку з доходів фізичних осіб 15%

36. Сертифікація послуг агросадиби є:
добровільною
обов'язковою
примусовою
взагалі відсутня

37. Соціально-економічні туристичні ресурси сприяють:
створенню нових робочих місць
сприяє збереженню природного довкілля
сприяє взаєморозумінню народів
сприяє збереженню історико-культурної спадщини

38. До соціально-економічних ресурсів туризму належать:
пам'ятки культури
рівень розвитку інфраструктури
клімат
озера

39. Історико-культурні ресурси включають підгрупи:
історико-архітектурні, біосоціальні, соціально-економічні
історико-архітектурні, подійні, природно-географічні
природно-антропогенні, подійні, природно-географічні
історико-архітектурні, біосоціальні, подійні

40. До природних туристичних ресурсів відносяться:
входять як природні, так і антропогенні об'єкти, що використовуються в туристсько-рекреаційному господарстві
компоненти природи, які використовуються у сфері туризму

транспортна мережа
заповідники

41. Розмір прибутків напряму залежить від:
заповнюваності кімнат та їхнього класу
вкладених інвестицій
комфорту проживання
зручності проживання

42. Головним виразником ставлення гостинної садиби до її відвідувачів є:
сучасний маркетинг
рівень чистоти
термін використання будинку
зручність проживання

43. Температура у всіх приміщеннях гостинної садиби повинна становити не менше:
15°С
18°С
25°С
20°С

44. Генеральне прибирання кімнат проводиться раз на:
10 днів
15 днів
5 днів
20 днів

45. Соки і кефір можна поставити на столи до приходу туристів за:
5-10 хв.
10-15 хв
15-20 хв
20-25 хв.

46. На обід відвідувачі затрачають:
15-20 хв.
20-25 хв
25-30 хв.
10-15 хв.

47. Перші гарячі страви подаються на:
сніданок
обід
вечерю
фуршеті

48. Однією з головних складових відпочинкової пропозиції є:
природні умови
умови проживання
історико-культурна спадщина
природно-антропогенні умови

49. Планування організації сільського зеленого туризму в Україні включає в себе:
2 завдання
3 завдання
4 завдання
5 завдань.

50. Розрізняють наступну кількість рівнів планування:
2
3
4
5

8. Список рекомендованої літератури.

1. Бабарицька В.К., Малиновська О.Ю. Менеджмент туризму. Туроперейтинг. – К.: Альтерпрес, 2004. – 288 с.
2. Горішевський П.В., Васильєв В., Зінько Ю., Коберніченко Т. Сільський зелений туризм: організація діяльності. – Посібник – Київ: НМЦ «Освіта», 2005. – 128 с.
3. Горішевський П.В., Васильєв В.П., Зінько Ю.В. Сільський зелений туризм: організація гостинності на селі: Підручник. – Івано-Франківськ: Місто-Н, 2003. – 158 с.
4. Горішевський П., Аронець М. Сільський зелений туризм: посібник для початківця. – Посібник – Івано-Франківськ: Місто-НВ, 2003. – 148 с.
5. Євдокименко В.К., Садова У.Я., Шевчук Л.Т. Соціальна інфраструктура Карпатського регіону: пошук перспектив розвитку. – Чернівці: Прут, 1995. – 80 с.
6. Кифяк В.Ф. Організація туристичної діяльності в Україні: Навч. посіб. - Чернівці: Зелена Буковина, 2003. – 312 с.
7. Рутинський М.Й., Зінько Ю.В. Сільський туризм: Навч. посіб. – К.: Знання, 2006. – 271 с.
8. Розробка та реалізація Стратегій розвитку територіальних громад: вітчизняний досвід / За ред. С.Максименка та ін. – К.: Дата Банк Україна, 2003. – 272 с.
9. Сокол Т.Г. Організація туристичної діяльності в Україні: Навч. пос. – К., 2001.
10. Царик Л., Чернюк Г. Природні рекреаційні ресурси. Методи оцінки і аналізу. – Тернопіль: Підручники & посібники, 2001.

Стандартизація, сертифікація, метрологія
к.е.н., доцент Орлова В.В.

1. Назва дисципліни.

Стандартизація, сертифікація, метрологія (кількість годин для самостійної роботи – 58 год.)

2. Мета самостійної роботи.

Ознайомитися із принципами та правилами побудови і функціонування системи сертифікації та стандартизації, їх структурою, функціями та порядком виконання цих функцій які регламентовані нормативними документами міжнародних організацій із стандартизації і сертифікації, насамперед документами ISO, IEC, ILAC, Європейської співдружності, а також ДСТУ.

3. Завдання самостійної роботи.

Засвоєння поряд з основними теоретичними положеннями категорій та видів нормативних документів, основних принципів структури, правил та організації робіт із стандартизації, основних нормативних документів та структури органів державної служби стандартизації, правових основ метрології в Україні, структури метрологічної служби в Україні, управління якістю продукції і послуг, а також ознайомлення та набуття практичних навичок роботи з технічними законодавствами та нормативними документами,що регламентують правила і процеси сертифікації продукції,послуг і систем якості в Україні та за кордоном,ознайомлення зі структурою та роботою Системи УкрСЕПРО та принципами організації роботи систем сертифікації інших держав,а також міжнародних організацій, ознайомлення з принципами сертифікації окремих видів продукції і послуг.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Становлення національної системи стандартизації в Україні
2. Мета розроблення комплексу основоположних стандартів
3. Основні положення Закону України «Про стандартизацію»
4. Об’єкти державної стандартизації
5. Основні принципи стандартизації
6. Методичні принципи комплексної стандартизації.
7. Положення випереджувальної стандартизації.
8. Європейські організації, що займаються стандартизацією
9. Органи галузевої служби стандартизації
10. Діяльність Держстандарту України, як національного органу зі стандартизації.
11. Головні завдання служби стандартизації на підприємстві
12. Гармонізація ДСТУ зі стандартами міжнародних організацій.
13. Порядок розробки, затвердження та реєстрації стандартів
14. Загальна структура нормативних документів і стандартів, чинних в сфері послуг.
15. Інформаційні показники стандартів
16. Зміст Національного стандарту України ДСТУ 4268:2003 Послуги туристичні. Засоби розміщування Загальні вимоги
17. Основні положення Національного стандарту України ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів
18. Історія розвитку метрології як науки про міри та вимірювання
19. Роль метрології та складність завдань, які вона вирішу
20. Методи здійснення вимірювань
21. Схема метрологічної служби України
22. Основні функції державної метрологічної служби України.
23. Міжнародні метрологічні організації.
24. Основні положення Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність»
25. Територіальні органи державної метрологічної служби та відомчі метрологічні служби
26. Законодавча основа забезпечення єдності та точності вимірювань
27. Основна функція Міжнародного бюро мір і ваг (МБМВ).
28. Значення метрології для науково-технічного прогресу та промисловості.
29. Принципи систем сертифікації послуг
30. Схеми сертифікації послуг
31. Показники, що характеризують професійну майстерність та якість обслуговування.
32. Особливості сертифікації послуг громадського харчування.
33. Подібність та відмінність між обов’язковою та добровільною сертифікацією.
34. Значення сертифікації в конкурентоспроможності товарів та послуг.
35. Якісне посвідчення, сертифікат якості, сертифікат відповідності.
36. Основні положення Закону України «Про захист прав споживачів»
37. Добровільна та обов’язкова сертифікат - схожість та відмінність

38. Обов’язки і функції органу з сертифікації.
39. Принципи системи сертифікації УкрСЕПРО.
40. Основін функції учасників сертифікації
41. Схема сертифікації продукції згідно з ДСТУ 3413-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції».
42. Сертифікація та безпека продуктів.
43. Основні принципи систем сертифікації послуг
44. Основні положення Зеленої Книги з туризму
45. Інспекційний контроль за дотриманням вимог до сертифікованих послуг
46. Вибір критеріїв сертифікації послуг
47. Основні проблеми та стримуючі фактори сертифікації готельних послуг в Україні
48. Статус національних систем сертифікації
49. Роботи з підтвердження відповідності
50. Форма, зміст та правила застосування Національного знаку відповідності

5. Індивідуальні завдання.

1. Основна ідея стандартів ISO серії 9000
2. Основна ідея стандартів ISO серії 14000
3. Стандарти EN серії 45000
4. Основні положення та характеристика :
    - ДСТУ 1.0-93. Основні положення;
    - ДСТУ 1.2.-93 Порядок розроблення державних стандартів;
    - ДСТУ 1.3-93 Порядок розроблення, побудови, викладу та оформлення технічних умов;
    - ДСТУ 1.4-93 Стандарти підприємства. Основні положення;
    - ДСТУ 1.5-93 Загальні вимоги до побудови, викладу, оформлення та змісту стандартів;
    - ДСТУ 1.6-97 Порядок державної реєстрації галузевих стандартів, стандартів науково-технічних товариств та інженерних товариств і спілок;
    - ДСТУ 1.1-2001 Стандартизація та сумісні види діяльності, терміни та визначення основних понять.
5. Характеристика органу з сертифікації який виконує функції організаційно-методичного центру з сертифікації готельних послуг і послуг громадського харчування в системі УкрСЕПРО
6. Характеристика та основні положення ДСТУ 3410-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення»
7. Загальнонаціональна система сертифікації Німеччини.
8. Особливості сертифікації систем якості в Німеччині.
9. Форми сертифікації, що діють в Японії.
10. Сертифікація в ЄС.
11. Сертифікація в співдружності Незалежних держав(СНД).
12. Основна діяльність ISO з сертифікації.
13. Міжнародні норми і правила сертифікації.
14. Основні положення та перспективи розвитку екологічної сертифікації.
15. Європейські стандарти EN серії 45000
16. Схеми сертифікації згідно з класифікацією ISO
17. Порядок здійснення сертифікації систем якості відповідно до регламентації ДСТУ 3419-96,
18. Вимоги до органів із сертифікації систем якості та порядок їх акредитації згідно — ДСТУ 3420-96.
19. Характеристика та основні положення ДСТУ 2296-93 «Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування»
20. Схема сертифікації системи якості згідно з ДСТУ 3413-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції».
21. Сімейство стандартів ISO 9000:
22. ДСТУ ISO 9000-95. Стандарти з управління якістю та забезпечення якості;
23. ДСТУ ISO 9001-95. Система якості. Модель забезпечення якості в процесі проектування, розроблення, виробництва, монтажу та обслуговування;
24. ДСТУ ISO 9002-95. Система якості. Модель забезпечення якості в процесі виробництва, монтажу та обслуговування;
25. ДСТУ ISO 9003-95. Система якості. Модель забезпечення якості в процесі контролю готової продукції та її випробувань;
26. ДСТУ ISO 9004-95. Управління якістю та елементи системи якості.
27. Мета політики з якості *як невід'ємної складової загальної економічної політики ЄС*
28. Основні положення ДСТУ ISO 9004-2-96 «Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг».
29. Характеристика професійної майстерності відповідно до ISO 9004.2
30. Міждержавні стандарти на туристично-екскурсійне обслуговування і послуги харчування, які підлягають

підтвердженню під час сертифікації.
31. Технічний комітет з стандартизації ТК 118 «Послуги торгівлі, громадського харчування та туристичні».
32. Категорії програм сертифікації, що діють у США.
33. Характеристика форм оцінки відповідності, що діє у Франції.
34. Розвиток екологічної сертифікації в Україні.
35. Основні напрямки діяльності Угоди про взаємне визнання акредитації органів в галузі управління охороною навколишнього середовища
36. Відмінні особливості екосертифікації у Франції та Німеччині.
37. Основні предметні групи екомаркування за кордоном.
38. Зміст, характеристика, основні положення ДСТУ ISO 9001-2001 «Системи управління якістю. Вимоги»

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Науково- методичні принципи стандартизації
2. Загальні відомості про стандартизацію
3. Основні поняття стандартизації терміни й означення
4. Основні положення державної системи стандартизації України.
5. Міжнародна та європейська діяльність з стандартизації та участь у ній України
6. Основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості
7. Міжнародні стандарти ISO серії 9000,10000,14000 та SA 8000
8. Склад стандартів
9. Вибір та застосування стандартів ISO серії 9000 і10000
10. Вдосконалення державної системи стандартизації
11. Органи стандартизації та їх функції
12. Категорії нормативних документів з стандартизації
13. Види та категорії тандартів
14. Державна система стандартизації
15. Стандартизація послуг
16. Стандартизхація в сфері екології
17. Стандарти в галузі туристичної діяльності.
18. Національний стандарт України ДСТУ 4268:2003
19. Національний стандарт України ДСТУ 4269:2003.
20. Організація робіт із стандартизації
21. Загальні положення, правила та завдання стандартизації
22. Класифікація нормативних документів і стандартів чинних в Україні
23. Порядок розроблення , прийняття та перегляду національних стандартів.
24. Стандартизація в міжнародних організаціях
25. Науково-методичні відомості про поняття сертифікації
26. Основні відомості про сертифікацію продукції
27. Основні терміни та визначення
28. Системи сертифікації
29. Проведення робіт із сертифікації
30. Знаки відповідності
31. Загальні принципи організації сертифікації послуг
32. Сертифікація готельних послуг і послуг громадського харчування в Україні
33. Історія розвитку сертифікації
34. Політика в ЄС з оцінювання відповідності
35. Комплексний підхід до взаємного визнання результатів сертифікації
36. Основні положення політики ЕС в галузі сертифікації та якості
37. Міжнародні норми і правила сертифікації.
38. Європейські стандарти EN серії 45000
39. Загальні положення, щодо підтвердження відповідності продукції встановленим вимогам
40. Підтвердження відповідності встановленим вимогам у законодавчо регульованій сфері
41. Підтвердження відповідності встановленим вимогам у законодавчо нерегульованій сфері
42. Практика сертифікації систем якості в Україні

7. Тести.

1. Абревіатура ДКТРСП означає:

а) Державний комітет технічного регулювання та споживчої політики;
б) Державний комітет територіального розподілу стандартів та патентів;
в) Державний контроль технічних регіональних стандартів та патентів;
г) Державний контроль технологічного розподілу стандартів та патентів.

2. Сьогодні в Україні чинними є понад:

а) 5 тис. Державних стандартів;

б) 2 тис. Державних стандартів;
в) 11 тис. Державних стандартів;
г) 15 тис. Державних стандартів;

3. Вперше Закон України «Про стандартизацію» прийнято:
а) в травні 2001 року;
б) в жовтні 1992 року;
в) в листопаді 1999 року;
г) в червні 1991 року.

4. Робочими органами у сфері стандартизації є ТК (абревіатура):
а) технічні комітети;
б) технологічні контракти;
в) технічні конкуренти;
г) технологічні комітети.

5. Абревіатура ДСТУ означає:
а) Державний стандарт України;
б) Державна сертифікація товарів України;
в) Державна служба тарифів України;
г) Державна служба технічного управління.

6. Всесвітня організація WTO функціонує з:
а) січня 1995 року;
б) лютого 1947 року;
в) травня 1999 року;
г) липня 2001 року.

7. Стандартизація, згідно стандартів державної системи стандартизації України це:
а) діяльність з метою досягнення оптимального ступеня упорядкування у певній галузі шляхом встановлення положень для використання, щодо існуючих завдань;
б) відсутність недопустимого ризику пов'язаного з можливим завданням будь-якої шкоди ;
в) діяльність з метою надавання певних завдань для реального їх виконання;
г) застосування певних нормативних актів з метою надавання і виконання існуючих завдань.

8. Визначте основні завдання стандартизації:
а) створення системи нормативно-технічної документації, що встановлює прогресивні вимоги до продукції та послуг, які виготовляються ;
б) створення системи загально придатної продукції і послуг до спільного використання, що не викликає не бажаних взаємодій;
в) реалізація єдиної технічної політики у сфері стандартизації, метрології та сертифікації;
г) виконання конкретної роботи зі стандартизації на підставі досягнень науки, техніки та практичного досвіду.

9. Вимоги, які можуть містити стандарти поділяються на:
а) рекомендовані, обов'язкові;
б) обов'язкові, контролюючі;
в) контролюючі, гнучкі, жорсткі;
г) затверджені, рекомендовані, безпосередні.

10. Яке з визначень розкриває суть терміну «стандарт»?
а) документ, що встановлює для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів;
б) документ, який не допускає ризику пов'язаних з можливими завданнями будь-якої шкоди;
в.) обов'язкові вимоги, які підлягають безумовному виконанню всіма суб'єктами;
г) документ, який установлює правила, загальні принципи чи характеристики різних видів діяльності або їх результатів.

11. Об'єктами стандартизації є :
а) результат людської діяльності;
б) натуральні продукти природи;
в) творчий процес виконання завдань;
г) встановлення загальних вимог до продуктів і послуг.

12. Документ, що встановлює технологічні вимоги, яким повинні відповідати продукція, процес чи послуга - це:
а) технічні умови;
б) національний стандарт;
в) нормативний документ;
г) кодекс установленої практики.

13. До обов'язкових вимог, що визначають мету стандартизації належать:
а) взаємозамінність і сумісність виробів ;
б) затвердження, схвалення;
в) уніфікація, відсутність заперечень
г) упорядкованість, безпека, сумісність

14. Які функції виконує центральний орган з стандартизації?
а) розроблення, схвалення, затвердження;
б) прийняття, виконання, контролювання;
в) узгодження, регулювання, виконання;
г) добір, узгодження, затвердження.

15. Стандарти за об'єктами стандартизації поділяють на групи:
а) властивості, методи та засоби
б) продукцію, послуги, процеси, методи контролю
в) відповідно до специфіки об'єкта стандартизації,
г) основоположні, продукцію, послуги, процеси

16 . Абревіатура «ISO» означає :
а) Міжнародна Організація зі Стандартизації
б) Міжнародна федерація національних асоціацій із стандартизації
в) Інтернаціональна Організація зі Стандартизації.
г) Міжнародний комітет з вивчення наукових принципів стандартизації

17 . У якому році в Україні розпочалося становлення та проведення робіт у сфері стандартизації?
а) 1992 році
б) 2003 році
в) 1999 році
г) 1991 році

18. Відповідно до специфіки об'єкта стандартизації, складу та змісту вимог, встановлених до нього розробляють стандарти таких видів:
а) продукцію, послуги, процеси, методи контролю
б) властивості, методи та засоби
в) відповідно до специфіки об'єкта стандартизації,
г) основоположні, продукцію, послуги, процеси

19. **В якій країні було створено першу національну організацію з стандартизації**:
а) Британія
б) Франція
в) Німеччина
г) США

20. В якому році під егідою ООН було створено міжнародну організацію із стандартизації ISO:
а) жовтні 1946 р.
б) квітні 1946 р.
в) жовтні 1945 р.
г) листопаді 1947 р.

21. Скільки технічних комітетів у своєму складі має ISO:
а) більше 240
б) понад 350
в) понад 275
г) більше 325

22. Членами ISO можуть бути країни:
а) що мають державні організації зі стандартизації
б) промислово розвинуті країни, що мають національні органи зі стандартизації

в) що проводить роботу із загальних питань стандартизації
г) члени-кореспонденти, що не мають власних організацій зі стандартизації

23. Державний контроль та нагляд за дотриманням обов'язкових вимог стандартів здійснюється:
а) вибірково;
б) згідно нормативів;
в) поквартально;
г) щорічно.

24. Всесвітня організація WTO функціонує з:
а) січня 1995 року;
б) лютого 1947 року;
в) травня 1999 року;
г) липня 2001 року.

25. Національний стандарт ДСТУ 4269:2003 регламентує:
а) Послуги туристичні. Класифікація готелів
б) Вимоги по забезпеченню безпеки туристів та екскурсантів;
в) Послуги туристичні. Загальні вимоги
г) Проектування туристичних послуг.

26. Національний стандарт України ДСТУ 4268:2003 регламентує:
а) Послуги туристичні. Засоби розміщування
б) Послуги туристичні. Класифікація готелів
в) Вимоги по забезпеченню безпеки туристів та екскурсантів;
г) Послуги туристичні. Загальні вимоги

27. Результатом роботи якого технічного комітету стало створення стандартів серії ISO 9000.
а) ISO ТК-176
б) ISO ТК-167
в) ISO TS-176
г) ISO ТС-207

28. В якому році був розроблений стандарт серії ISO-9000:
а) 1987 р.
б) 1996 р.
в) 1998 р.
г) 1986 р.

29. Результатом роботи якого технічного комітету стало створення стандартів серії ISO 14000.
а) ISO ТК-207
б) ISO ТК-176
в) ISO ТК-167
г) ISO ТК-206

30. Перші стандарти серії 14000, які встановлюють загальні критерії для оцінки відповідності систем управління навколишнім середовищем, були опубліковані ISO
а) у вересні 1996 р.
б) у жовтні 1987 р.
в) у серпні 1998 р.
г) у січні 1986 р.

31. Всесвітня торгова організація (WTO) функціонує з
а) січня 1995 року
б) грудня 1993 року
в) грудня 1995 року
г) січня 1993 року

32. Членство в GATT/WTO зобов'язує державу
а) в повному обсязі виконувати всі домовленості,
б) виконувати обов'язкові правила Кодексу стандартів;
в) виконання центральними урядовими органами вимог доступу для здійснення оцінки виробників продукції, виготовленої в інших країнах;
г) дотримання вимог WTO у стандартизації

33. Послуги за стандартом ДСТУ ISO 9004.2 залежно від характеру споживання класифікують:
а) Індивідуальні, колективні
б) Платні, пільгові чи безплатні
в) Населення, виробництво; все суспільство
г) Матеріальні, нематеріальні чи соціально-культурні

34. Послуги за стандартом ДСТУ ISO 9004.2 залежно від сфери розповсюдження класифікують:
а) Населення, виробництво; все суспільство
б) Індивідуальний, колективні
в) Матеріальні, нематеріальні чи соціально-культурні
г) Платні, пільгові чи безплатні

35. Послуги за стандартом ДСТУ ISO 9004.2 залежно від призначення чи використання класифікують:
а) Матеріальні, нематеріальні чи соціально-культурні
б) Населення, виробництво; все суспільство
в) Індивідуальний, колективні
г) Платні, пільгові чи безплатні

36. Послуги за стандартом ДСТУ ISO 9004.2 залежно від умови надання класифікують:
а) Платні, пільгові чи безплатні
б) Матеріальні, нематеріальні чи соціально-культурні
в) Населення, виробництво; все суспільство
г) Індивідуальний, колективні

37. В ISO створений ТК 207 «Керування якістю довкілля», функціями якого є:
а) екологічні аудит і маркування, визначення показників екологічності
б) обов'язковість контролю шкідливих викидів на відповідність їх вимогам стандартів;
в) розробка і контроль нормативних вимог з утилізації викидів в період підготовлення виробництва основної продукції;
г) створення законодавства та стандартизації з екології

38. В ISO створений ТК 207 «Керування якістю довкілля» у:
а) 1993 р.
б) 1996 р.
в) 1987 р.
г) 1986 р.

39. В умовах нових ринкових відносин стандартизація має виконувати такі функції:
а) економічну, соціальну та комунікативну
б) контролюючу, економічну, соціальну
в) мобілізаційну, контролюючу, економічну, соціальну
г) мобілізаційну, економічну, соціальну

40. Стандарти, застосовані під час виготовлення продукції, мають зберігатися у виробника після випуску останнього виробу даного виду протягом протягом:
а) 10 років;
б) 5 років;
в) 1 року;
г) 25 років.

41. Головним завданням стандартизації є
а) розроблення і встановлення вимог, норм, правил, характеристик, які забезпечують право споживача на придбання товару належної якості за доступну ціну і безпеку при користуванні цим товаром
б) підвищення ступеня відповідності продукції, процесів та послуг їх функціональному призначенню, усунення бар'єрів у торгівлі і сприяння науково-технічному співробітництву
в) створення системи нормативно-технічної документації, що встановлює прогресивні вимоги до продукції, яка виготовляється для потреб господарської діяльності, населення й оборони держави, а також контролювання їх дотримання
г) конкретні роботи зі стандартизації, виконані на підставі досягнень науки, техніки та практичного досвіду

42. Мета стандартизації –
а) досягнення оптимального ступеня упорядкування в певній, практично будь-якій, галузі.

б) встановлення положень для загального і багаторазового застосування щодо наявних чи можливих завдань з метою досягнення оптимального ступеня впорядкування у певній сфері
в) розроблення і встановлення вимог, норм, правил, характеристик, які забезпечують право споживача на придбання товару належної якості за доступну ціну і безпеку при користуванні цим товаром
г) підвищення ступеня відповідності продукції, процесів та послуг їх функціональному призначенню, усунення бар'єрів у торгівлі і сприяння науково-технічному співробітництву

43. Нормативний документ —
а) документ, який установлює правила, загальні принципи чи характеристики різних видів діяльності або їх результатів.
б) документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинні відповідати продукція, процеси чи послуги.
в) нормативно-правовий акт, прийнятий органом державної влади, що встановлює технічні вимоги до продукції, процесів чи послуг безпосередньо або через посилання на стандарти чи відтворює їх зміст
г) документ, що встановлює для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, з метою досягнення оптимального ступеня впорядкованості у певній галузі, розроблений у встановленому порядку на основі консенсусу

44. Технічний регламент —
а) документ, що встановлює для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, з метою досягнення оптимального ступеня впорядкованості у певній галузі, розроблений у встановленому порядку на основі консенсусу
б) документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинні відповідати продукція, процеси чи послуги.
в) документ, який установлює правила, загальні принципи чи характеристики різних видів діяльності або їх результатів.
г) нормативно-правовий акт, прийнятий органом державної влади, що встановлює технічні вимоги до продукції, процесів чи послуг безпосередньо або через посилання на стандарти чи відтворює їх зміст

45. Технічні умови —
а) нормативно-правовий акт, прийнятий органом державної влади, що встановлює технічні вимоги до продукції, процесів чи послуг безпосередньо або через посилання на стандарти чи відтворює їх зміст
б) документ, що встановлює для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, з метою досягнення оптимального ступеня впорядкованості у певній галузі, розроблений у встановленому порядку на основі консенсусу
в) документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинні відповідати продукція, процеси чи послуги.
г) документ, який установлює правила, загальні принципи чи характеристики різних видів діяльності або їх результатів.

46. Технічний регламент —
а) нормативно-правовий акт, прийнятий органом державної влади, що встановлює технічні вимоги до продукції, процесів чи послуг безпосередньо або через посилання на стандарти чи відтворює їх зміст
б) документ, що встановлює для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, з метою досягнення оптимального ступеня впорядкованості у певній галузі, розроблений у встановленому порядку на основі консенсусу
в) документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинні відповідати продукція, процеси чи послуги.
г) документ, який установлює правила, загальні принципи чи характеристики різних видів діяльності або їх результатів.

47. Відповідно до поставлених цілей стандартизація повинна виконувати функції:
а) Три
б) Чотири
в) П'ять
г) Шість

48.Мету стандартизації визначають вимоги –
а) обов'язкові та рекомендовані
б) загальні та конкретні
в) обов'язкові та необов'язкові
г) обов'язкові, необов'язкові та рекомендовані

49. Головним завданням стандартизації є
а) розроблення і встановлення вимог, норм, правил, характеристик, які забезпечують право споживача на придбання товару належної якості за доступну ціну і безпеку при користуванні цим товаром
б) підвищення ступеня відповідності продукції, процесів та послуг їх функціональному призначенню, усунення бар'єрів у торгівлі і сприяння науково-технічному співробітництву

в) створення системи нормативно-технічної документації, що встановлює прогресивні вимоги до продукції, яка виготовляється для потреб господарської діяльності, населення й оборони держави, а також контролювання їх дотримання

г) конкретні роботи зі стандартизації, виконані на підставі досягнень науки, техніки та практичного досвіду

50. Стандарт –

а) нормативно-правовий акт, прийнятий органом державної влади, що встановлює технічні вимоги до продукції, процесів чи послуг безпосередньо або через посилання на стандарти чи відтворює їх зміст

б) документ, що встановлює технічні вимоги, яким повинні відповідати продукція, процеси чи послуги.

в) документ, який установлює правила, загальні принципи чи характеристики різних видів діяльності або їх результатів.

г) документ, що встановлює для загального і багаторазового застосування правила, загальні принципи або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, з метою досягнення оптимального ступеня впорядкованості у певній галузі, розроблений у встановленому порядку на основі консенсусу

8. Список рекомендованої літератури.

1. Декрет КМУ від 10.05.1993 року № 46-93 «Про стандартизацію і сертифікацію».
2. Закон України від 05 червня 2014 року № 1315-VII»Про стандартизацію»
3. Закон України «Про захист прав споживачів».
4. Закон України «Про підтвердження відповідності».
5. Закон України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності».
6. Закон України „Про ліцензування певних видів господарської діяльності».
7. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність»
8. Перелік продукції,що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, затв. Наказом Держстандарту України від 01.02.2005 № 28 із змінами і доповненнями // Бюлетень інформаційних матеріалів зі стандартизації, метрології та сертифікації. – К.:Держстандарт, 2005.
9. Сертифікація в Україні. Нормативні акти та інші документи (в трьох томах). – Київ, 1998.
10. Бичківський Р.,Столярчук П.,Сопільник Р., Друзюк В.Сертифікація. – Львів, 2001.
11. Мережко Н.В.Сертифікація товарів і послуг: Підручник. – К.: КНТЕУ, 2002.
12. Національний стандарт України ДСТУ 4268:2003 ПОСЛУГИ ТУРИСТИЧНІ. ЗАСОБИ РОЗМІЩУВАННЯ Загальні вимоги
13. Національний стандарт України ДСТУ 4269:2003. ПОСЛУГИ ТУРИСТИЧНІ. КЛАСИФІКАЦІЯ ГОТЕЛІВ
14. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування: Затв. Наказом Держстандарту України від 27.01.99 № 37.
15. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг. Затв. Наказом Держстандарту України від 27.01.99 № 37.
16. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник [Текст] / В.Г. Топольник, М.А. Котляр. – Львів : Магнолія-2006, 2009. – 212 с.
17. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації [Текст] : підручник. / Шаповал М.І. – 3-є вид., переробл. і доповн. – К. : Вид-во Європейського ун-ту, 2002. – 174 с.

Статистика в готельно-ресторанній справі
к.е.н., доцент Мендела І.Я.

1. Назва дисципліни.

Статистика в готельно-ресторанній справі (кількість годин для самостійної роботи – 60 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Набуття студентами навичок комплексного застосування взаємозалежних статистичних методів, показників і моделей.

3. Завдання самостійної роботи.

Для вироблення самостійного творчого мислення дуже важливо вміти правильно вирішувати виникаючі проблемні ситуації.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Система статистичних наук і її значення у сучасній науці та господарській практиці.
2. Значення і роль статистичних показників у статистиці.
3. Закон великих чисел і його використання у статистиці.
4. Системний підхід і системний аналіз у статистиці.
5. Статистика й облік у докапіталістичних формаціях.
6. Історія статистики в Україні й Росії.
7. Земська статистика.
8. Історія статистики в Західній Європі і США .
9. Єдина система обліку і статистики в соціалістичному суспільстві.
10. Організація статистики в Україні.
11. Організація і розвиток статистики в Німеччині.
12. Організація і розвиток статистики в Польщі.
13. Організація і розвиток статистики в Чехії.
14. Організація і розвиток статистики в Румунії.
15. Організація і розвиток статистики в Болгарії.
16. Організація і розвиток статистики в США.
17. Організація і розвиток статистики у Великобританії.
18. Організація і розвиток статистики у Франції.
19. Організація і розвиток статистики в Японії.
20. Організація і розвиток статистики в Угорщині.

5. Індивідуальні завдання.

1. Предмет, організація і завдання статистики. Статистичне спостереження.
2. Зведення і групування статистичних даних.
3. Абсолютні, відносні та середні величини.
4. Комплексні статистичні коефіцієнти.
5. Показники варіації і дисперсійний аналіз.
6. Статистична оцінка залежностей.
7. Ряди динаміки.
8. Статистичні індекси.
9. Вибіркове спостереження.
10. Статистика населення.
11. Статистика зайнятості населення.
12. Статистика оплати праці.
13. Статистика основних і оборотних виробничих фондів.
14. Статистика виробництва промислової та сільськогосподарської продукції.
15. Статистика витрат на продукцію (товари, роботи, послуги).
16. Статистика споживчого ринку та цін.
17. Статистичне вивчення ефективності суспільного виробництва.
18. Статистика доходів і витрат населення.
19. Система національних рахунків.
20. Комплексна оцінка соціально-економічних показників міжнародної статистики.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Загальні відомості про статистику та історію розвитку.
2. Предмет статистики.
3. Основні категорії статистики.
4. Статистичні спостереження.

5. Особливості методів статистики.
6. Поняття про абсолютні величини та їх види.
7. Відносні величини, їх суть і форми вираження.
8. Статистична сукупність.
9. Статистичні показники.
10. Генеральна сукупність і вибірка.
11. Репрезентативність вибірки.
12. Поняття про статистичне зведення.
13. Групування первинних даних. Варіаційні ряди.
14. Ряди розподілу.
15. Статистичні таблиці та їх елементи.
16. Ранжування.
17. Техніка побудови варіаційних рядів.
18. Середня арифметична та її властивості.
19. Середня гармонійна проста і зважена.
20. Мода і медіана.
21. Розмах варіації.
22. Середнє лінійне відхилення.
23. Показники варіації.
24. Дисперсія та її властивості.
25. Середнє квадратичне відхилення.
26. Коефіцієнти варіації.
27. Середня геометрична.
28. Структурні середні.
29. Початкові та центральні моменти.
30. Поняття вибіркового спостереження.
31. Поняття про ряди динаміки.
32. Головні фонди підприємств.
33. Характеристика показників використання ресурсів.
34. Обігові кошти підприємств.
35. Система національних рахунків.
36. Сутність макроекономічних показників.
37. Види і правила побудови рядів динаміки.
38. Статистичні характеристики рядів динаміки.
39. Середні показники динаміки.
40. Поняття продуктивності праці.
41. Фонди заробітної плати та статистичні показники їх динаміки.
42. Основні статистичні показники природного та механічного
43. руху населення.
44. Статистичні показники життєвого рівня населення.
45. Статистичне вивчення ефективності суспільного виробництва.
46. Статистичне вивчення споживання населенням матеріальних благ.
47. Дослідження сезонних коливань в туризмі.
48. Функціональна залежність і кореляція.
49. Коефіцієнти кореляції.
50. Поняття регресії.

7. Тести.

1. В чому зміст статистичного зведення?

а) групування даних за певними ознаками;
б) підсумовування даних про число одиниць сукупності і значень їх ознак;
в) табличне і графічне оформлення одержаних даних;
г) сукупність прийомів,які дозволяють здійснювати збір масових даних.

2. Що називають статистичним групуванням?

а) зведення результатів обчислення у статистичних таблицях;
б) раціональна форма викладення результатів обстеження явищ;
в) побудова варіаційного ряду.
г) розподіл статистичної сукупності на частини (групи) за рядом характерних для них ознак.

3. Яка з названих нижче відповідей не властива завданням статистичних групувань?

а) вивчення зв’язків між ознаками;
б) вивчення структури явищ;
в) вивчення загального обсягу досліджуваних ознак;

г) вивчення типів явищ.

4. Знайти неправильну відповідь на запитання: у чому суть комбінаційного групування?
а) групування за двома ознаками;
б) групування за двома і більше ознаками;
в) групування за однією ознакою;
г) групування за кількома ознаками.

5. Назвати види групувань залежно від вирішуваних ними завдань.
а) результативні і факторні;
б) результативно-факторні;
в) варіаційні;
г) структурні,аналітичні і типологічні.

6. У чому переваги комбінаційних групувань порівняно до групувань з однією ознакою?
а) визначення впливу однієї ознаки на іншу ознаку;
б) визначення впливу кількох ознак на інші ознаки;
в) можливість виділення впливу основних ознак на інші ознаки;
г) можливість виділення типі в досліджуваних ознак.

7. Яке завдання вирішується за допомогою аналітичних групувань?
а) вивчення структури явищ;
б) вивчення типів явищ;
в) побудова ряду розподілу;
г) вивчення причинно-наслідкових зв'язків досліджуваних ознак.

8. Яким видом групувань вирішується завдання вивчення причинно-наслідкових зв'язків між досліджуваними ознаками?
а) комбінаційними;.
б) структурними;
в) аналітичними;
г) типологічними.

9. Яка статистична таблиця називається простою?
а) підмет містить перелік одиниць спостереження;
б) підмет містить групи одиниць спостереження за однією ознакою;.
в) таблиця містить абсолютні і відносні величини;
г) підмет містить групи одиниць спостереження за двома ознаками і більше.

10. Яка статистична таблиця називається комбінаційною?
а) підмет містить одну або більше ознак;
б) підмет містить групи двох або більше ознак;
в) підмет містить групи одиниць спостереження;
г) підмет містить групи одиниць спостереження за однією ознакою;

11. Знайти правильну відповідь до визначення абсолютних показників.
а) показники, які відображають розмір кількісних ознак досліджуваних явищ;
б) показники, які відображають розміри кількісних ознак окремих одиниць сукупності;
в) показники, які відображають кількісні ознаки певної сукупності;
г) показники, які відображають кількісні і якісні ознаки досліджуваних явищ.

12. При обчисленні відносних величин, що виступає базою порівняння у формулі співвідношення абсолютних показників?
а) чисельник;
б) знаменник;
в) 100%;
г) звітна величина.

13. Які з перелічених величин характеризують відношення між однойменними показниками?
а) відносні величини інтенсивності;
б) відносні величини координації;
в) відносні величини структури;
г) інтегровані відносні величини.

14. Яка відносна величина характеризує відношення планового показника до іншої величини, прийнятої за базу порівняння?
а) відносна величина виконання плану;
б) відносна величина порівняння;
в) відносна величина координації;
г) відносна величина виконання планового завдання.

15. Яка відносна величина характеризує співвідношений між складовими частинами цілого?
а) відносна величина координації;
б) відносна величина структури;
в) відносна величина порівняння;
г) відносна величина інтенсивності.

16. Яка відносна величина характеризує склад того чи іншого суспільного явища?
а) відносна величина координації;
б) відносна величина структури;
в) відносна величина порівняння;
г) відносна величина динаміки.

17. Що називається центральною тенденцією ряду розподілу?
а) середня величина;
б) модальний інтервал;
в) медіанний інтервал;
г) тенденція ознаки групуватися навколо центра розподілу частот.

18. Що є статистичною характеристикою центра розподілу частот у ряді розподілу?
а) середня арифметична;
б) дисперсія;
в) мода;
г) медіана.

19. Що називається середньою величиною?
а) типовий розмір ознаки сукупності об'єктів або ряду динаміки;
б) узагальнююча характеристика порівнюваних розмірів однойменних величин;
в) показник, що характеризує відношення окремих величин;
г) результат багаторазових вимірювань однієї і тієї ж ознаки.

20. До якого виду середніх належить показник ознаки, що найчастіше зустрічається у ряду розподілу?
а) середня арифметична;
б) середня геометрична;
в) мода;
г) середня гармонійна.

21. Що станеться із середньою арифметичною величиною, якщо до кожної варіанти ряду розподілу додати або відняти одну й ту ж величину?
а) не зміниться;
б) збільшиться;
в) зменшиться;
г) збільшиться або зменшиться на цю ж величину.

22. До якого виду середніх належить варіанта, що приходиться на середину варіаційного ряду?
а) мода;
б) медіана;
в) арифметична;
г) квадратична.

23. Який розраховується вид середньої, коли повторюваність кожної варіанти однакова?
а) арифметична проста;
б) арифметична зважена;
в) геометрична;
г) гармонійна.

24. Яка з відповідей виходить за межі вимог до побудови рядів динаміки?
а) вірогідність,точність,наукова обгрунтованість;

б) Порівнянність за змістом;
в) порівнянність за територією;
г) порівнянність моментних і періодичних рядів.

25. До яких рядів динаміки належать показники,одержані через певні проміжки часу?
а) моментних;
б) інтервальних;
в) дискретних;
г) неперервних.

26. До яких рядів динаміки належать показники,що характеризують розміри явищ за певні проміжки,часу?
а) дискретні;
б) моментні;
в) інтервальні;
г) ряди середніх.

27. Повна відновна вартість основних засобів визначається як:
а) оцінка основних фондів за цінами їх придбання;
б) оцінка основних фондів за сучасними цінами;
в) залишкова вартість після відрахування зносу;
г) сума коштів, яку підприємство очікує отримати від реалізації або ліквідації основних засобів після загального строку їх корисного використання.

28. Різницею між показником за даний рівень і показником за попередній рівень визначають:
а) абсолютне значення 1% приросту;
б) абсолютний приріст;
в) середній розмір абсолютного приросту;
г) темп зростання.

29. За яким видом середніх розраховують середній коефіцієнт зростання?
а) арифметична;
б) геометрична;
в) квадратична;
г) хронологічна.

30. Яка з відповідей дає визначення статистичного індексу?
а) показник;
б) відносна величина;
в) комплексний показник;
г) відносна величина, одержана в результаті порівняння складних економічних явищ, що не підлягають безпосередньому підсумуванню.

31. Як називається в теорії індексів показник, зміну якого характеризує індекс?
а) сумірник;
б) індексована величина;
в) елімінована величина;
г) середня величина.

32. Як класифікуються індекси за способом побудови?
а) агрегатні, тотальні, середні;
б) агрегатні, середні із індивідуальних, середнього рівня;
в) агрегатні, групові, індивідуальні;
г) агрегатні, середнього рівня, індивідуальні.

33. Як класифікуються індекси за ступенем охоплення елементів явищ?
а) індивідуальні, загальні;
б) індивідуальні, агрегатні;
в) загальні, тотальні;
г) групові, індивідуальні.

34. Якими способами можна побудувати індекс фізичного обсягу?
а) як агрегатний і як середній із індивідуальних;
б) як загальний і як індивідуальний;

в) як тотальний;
г) як груповий.

35. За якою формою розраховують середні індекси?
а) арифметичної, гармонійної;
б) арифметичної;
в) гармонійної;
г) структурної.

36. Яку форму індексу використовують в аналізі, якщо вихідні дані несуть інформацію про вартість продукції звітного періоду в базисних цінах?
а) середню арифметичну;
б) середню гармонійну;
в) середню арифметичну або середню гармонійну;
г) будь-яку середню форму.

37. Як називається вид статистичного спостереження, при якому обстеженню підлягає лише частина одиниць сукупності,відібраних на основі науково розроблених принципів?
а) вибіркове;
б) суцільне;
в) обстеження основного масиву;
г) анкетування.

38. Який вид статистичного спостереження застосовують для одержання характеристик генеральної сукупності при умові, що затрати праці і засобів на збір інформації повинні бути мінімальними?
а) обстеження основного масиву;
б) суцільне;
в) несуцільне;
г) вибіркове.

39. З перелічених нижче вибіркових сукупностей, які вибірки вважаються малими за обсягом одиниць спостереження?
а) до 50;
б) до 70;
в) до 30;
г) до 100.

40. Як називають властивість вибіркової сукупності відтворювати генеральну сукупність?
а) ідентичність;
б) типовість;
в) репрезентативність;
г) уніфікованість.

41. Величина якої помилки вибірки характеризує середнє квадратичне відхилення всіх можливих вибіркових середніх від генеральної середньої?
39. граничної;
40. випадкової;
41. систематичної;
42. середньої.

42. Який спосіб відбору потребує попередньої градації генеральної сукупності на якісно відмінні групи?
а) типовий;
б) серійний;
в) власне випадковий;
г) механічний.

43. При вирішенні питання організації вибірки, яка статистична характеристика вважається критерієм?
а) середня;
б) дисперсія;
в) помилка вибірки;
г) імовірність.

44. Що являє собою поняття «регресія»?
а) тіснота зв’язку;

б) Математичне очікування змінної величини, зумовлене зміною випадкової;
в) лінія, вид залежності середньої величини результатної ознаки від фактичної;
г) вид пропорціонально залежності двох змінних.

45. Як називається кореляція, коли ознака розглядається як результат дії двох і більше факторів?
а) прямолінійною;
б) криволінійною;
в) простою;
г) множинною.

46. Дати визначення показника коефіцієнтв кореляції.
а) вимірник тісноти зв'язку при простій кореляційній залежності;
б) параметр рівняння регресії;
в) вимірник тісноти кореляційного зв'язку;
г) вимірник тісноти зв'язку при простій прямолінійній залежності.

47. Яка з відповідей дає визначення статистичного графіка?
а) зображення явищ на рисунку за допомогою символів;
б) наочне зображення статистичних даних;
в) спосіб наочного подання статистичних даних та їх співвідношенн за допомогою геометричних знаків чи інших графічних засобів;
г) спосіб наочного подання статистичних даних із метою їх аналізу.

48. Як класифікуються графіки за видами їх поля?
а) діаграми, картограми, картодіаграми;
б) лінійні, стовпчикові, стрічкові;
в) прямокутні, колові;
г) фігурні.

49. Повна первісна вартість основних засобів визначається як:
а) оцінка основних фондів за фактичними цінами їх придбання або введення в дію, включаючи витрати на доставку, встановлення та монтаж;
б) частина первинної вартості основних фондів після відрахування зносу в розмірі нарахованої амортизації за весь час їх функціонування;
в) оцінка основних фондів за сучасними цінами, за вартістю їх відтворення в даний час;
г) залишкова вартість основних фондів при оцінці їх у сучасних цінах з відрахуванням фактичногог зносу.

50. Відношення залишкової вартості основних засобів до їх повної первісної вартості характеризує:
а) коефіцієнт оновлення;
б) коефіцієнт зносу;
в) коефіцієнт придатності.
г) коефіцієнт приросту основних засобів.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Бараник З. П. Статистика / З.П.Бараник. – К.: Вид-во Ун-ту «Україна», 2006. – 268 с.
2. Захожай В. Б. Практикум з основ статистики / В.Б.Захожай, І.І.Попов, О.В.Коваленко. – К.: МАУП, 2001.
3. Герасименко С. С. Статистика / С.С.Герасименко, А.В.Головач, А.М.Єріна. – К.: Вид-во КНЕУ, 2000.
4. Економічна статистика / Р. М. Моторин, А. В. Головач та ін. – К.: Вид-во КНЕУ, 2005. – 362 с.
5. Єріна А. М. Теорія статистики: Практикум / А.М.Єріна, З.О.Пальян. – К.: Знання, 2001.
6. Кулинич О.І. Економічна статистика: Навч. посіб. / О.І.Кулинич. – Хмельницький: Поділля, 2000. – 289с.
7. Мармоза А. Т . Практикум з теорії статистики / А.Т.Мармоза. – К.: Ельга, Ніка-Центр, 2003. – 344 с.
8. Мендела І.Я. Статистика: навчально-методичний посібник / Укладач: І.Я.Мендела. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2014. – 100 с.
9. Федорченко В. С. Економічна статистика / В.С.Федорченко. – К.: МАУП, 2000.
10. Шинкаренко В. Г. Теорія статистики / В.Г.Шинкаренко. – Харків: Вид-во ХНАДУ, 2005. – 168 с.

Технологія продукції ресторанного господарства
к.е.н. доцент Лояк Л.М.

1. Назва дисципліни.

Технологія продукції ресторанного господарства (кількість годин для самостійної роботи – 154 год.).

2.Мета самостійної роботи.

формування у студентів глибоких теоретичних знань про технологічні процеси обробки сировини, приготування, оформлення і відпуск кулінарної продукції, оцінку її якості й безпеки.

3.Завдання самостійної роботи.

Вивчення загальних принципових технологічних схем виробництва кулінарної продукції, мети та завданнь етапів технологічних процесів.

4.Запитання для самопідготовки.

1. Значення страв із крупів, бобових і макаронних виробів у харчуванні людини.
2. Характеристика круп, які використовуються для приготування страв.
3. Механічна кулінарна обробка круп, бобових і макаронних виробів.
4. Загальні правила варіння каш, різновиди каш.
5. Загальні правила виробництва страв із каш. Технологія приготування крупнику та бабок.
6. Загальні правила варіння бобових. Технологія приготування горохлянки і бабки.
7. Вимоги до якості страв із круп, бобових і макаронних виробів.
8. Терміни зберігання страв із круп, бобових і макаронних виробів.
9. Основні фізико-хімічні процеси, які відбуваються під час механічної і теплової обробки круп, бобових і макаронних виробів.
10. Роль процесів, які відбуваються під час замочування; термін теплової обробки і якість готової продукції.
11. Асортимент страв із каш і відварених макаронних та бобових виробів.
12. Управління технологічними процесами та якістю готової продукції із круп, бобових і макаронних виробів.
13. Охарактеризуйте процес випікання заготовок із тіста.
14. Перерахуйте процеси, що протікають при випіканні заготовок із тіста, які обумовлюють отримання із тіста м’якуші.
15. Причини збільшення об’єму тіста під час випікання борошняних виробів.
16. Причини утворення кольорової скоринки на поверхні виробів під час їхнього випікання.
17. Назвіть нові методи випікання і смаження виробів із тіста.
18. Умови, терміни зберігання і реалізації тіста і готових виробів.
19. Для чого протирати м’який сир перед виготовленням напівфабрикатів?
20. Чим відрізняються технологічні процеси виробництва пудингів і запіканок із м’якого сиру?
21. Як впливають фізико-хімічні властивості м’якого сиру на якість готової продукції?
22. У чому полягає харчова цінність страв із м’якого сиру?
23. Які холодні страви готують із м’якого сиру?
24. Як видалити з м’якого сиру надмірну вологу?
25. Які наповнювачі використовуються для приготування сирників?
26. В чому відмінність зраз із сиру з гарбузом і чорносливом від сирників по-київськи?
27. Як готують і подають сирні кільця, бабку з сиру і повидла?
28. Які терміни зберігання страв з кисломолочного сиру?
29. Як приготувати яєчні продукти до виробництва?
30. Які фізико-хімічні зміни відбуваються під час оброблення напівфабрикатів різними способами теплової обробки?
31. Які продукти переробки яєць використовують у закладах ресторанного господарства?
32. Чим відрізняються способи варіння яєць? Як використовують варені яйця?
33. Які вимоги до якості страв з яєць?
34. Чому страви з яєць не підлягають зберіганню?
35. Характеристика м’ясної сировини за термічним станом, видами та способами розбирання.
36. Наукове обґрунтування повільного способу розморожування м’яса та м’ясних продуктів.
37. Переваги та недоліки швидкого розморожування м’яса.
38. Асортимент великокускових напівфабрикатів із яловичини, свинини, баранини, телятини, їхнє кулінарне використання.
39. Асортимент і характеристика порційних та дрібнокускових напівфабрикатів із усіх видів м’яса.
40. Структурно-механічні властивості м’ясних фаршів.
41. Виробництво напівфабрикатів із подрібненої та котлетної маси.
42. Механічна кулінарна обробка субпродуктів, м’яса диких тварин.
43. Які частини туші використовують для виробництва подрібненої та котлетної маси?
44. Чим відрізняється котлетна маса від кнельної?
45. Чому натуральні напівфабрикати нарізують поперек волокон?

46. Із яких частин туші яловичини нарізують дрібнокускові напівфабрикати?
47. Особливості підготування м’яса диких тварин до виробництва напівфабрикатів і страв.
48. Яка харчова цінність м’яса птиці?
49. Як класифікують птицю і дичину?
50. У якій послідовності обробляють птицю, дичину?
51. Як заправляють сільськогосподарську птицю?
52. Як заправляють пернату дичину?
53. У якій послідовності розбирають птицю?
54. Як готують котлетну масу з птиці?
55. Як обробляють субпродукти з птиці?
56. Як приготувати кнельну масу з птиці?
57. Які вимоги висувають до якості напівфабрикатів з птиці та дичини?
58. Які правила варіння птиці і кролів.
59. Як смажать цілі тушки курей, гусей, качок, індиків?
60. Як готують і подають куряче філе, смажене в сухарях?
61. Як готують і подають січеники з кролятини і пшона?
62. Як готують і подають кури, тушковані з галушками, качку по-селянськи?
63. З якими гарнірами і соусами подають страви з птиці і кролів?
64. Особливості хімічного складу нерибної водної сировини та її вплив на призначення сировини.
65. Назвіть особливості теплової обробки нерибної водної сировини, її вплив на якість готової продукції.
66. Вплив термічної обробки на якісні показники, втрати харчових і біологічно активних речовин.
67. Теоретично обгрунтуйте вибір способів і режимів теплової обробки нерибної водної сировини.
68. Назвіть асортимент напівфабрикатів, які виробляють із нерибної водної сировини.
69. Назвіть асортимент відварних (припущених, смажених, тушкованих, запечених) страв із нерибної водної сировини.
70. Як правильно розморожувати рибу з кістковим і хрящовим скелетом?
71. З якою метою порційні куски осетрових риб перед смаженням ошпарюють?
72. Які способи розбирання риби рекомендовані при її варінні або припусканні?
73. Які способи розбирання риби рекомендовані для її фаршірування?
74. Назвіть асортимент натуральних рибних напівфабрикатів.
75. Яким способом розбирається риба для смаження основним способом та у фритюрі?
76. Яким способом розбирається риба для тушкування і запікання?
77. З якою метою роблять надрізи на шкірі порційних шматочків риби?
78. Назвіть асортимент напівфабрикатів, які виробляють із риби з кістковим скелетом.
79. Назвіть асортимент напівфабрикатів, які виробляють із риби з хрящовим скелетом.
80. Технологічний процес виробництва напівфабрикатів із натуральної подрібненої й котлетної маси.
81. Вимоги до якості напівфабрикатів, умови і терміни зберігання.
82. Значення супів у харчуванні людини. Характеристика харчової та біологічної цінності супів.
83. Класифікація супів, асортимент.
84. Асортимент, загальні правила приготування прозорих супів.
85. Правила відпускання прозорих супів, гарнірів до них.
86. Які продукти використовуються для освітлення бульйонів для прозорих супів, чому?
87. Загальна технологічна схема приготування заправних супів.
88. Які перші страви називають борщами? їх асортимент.
89. Які особливості приготування розсольників?
90. З якою метою у заправні супи вводять борошняну пасеровку?

5. Індивідуальні завдання.

1. Сучасні технології соусів, які сприяють поліпшенню якості страв.
2. Новітні технології соусів для гарячих страв.
3. Сучасні напрями технологій солодких соусів.
4. Новітні технології соусів для холодних страв.
5. Сучасні технології страв із грибів.
6. Технологія страв із десертних овочів і дослідження їхньої якості.
7. Сучасні технології страв із картоплі.
8. Сучасні технології овочевих страв із швидкозамороженої продукції Вопсіиеііе.
9. Технології класичних та сучасних страв і кулінарних виробів із круп та продуктів їхньої переробки.
10. Сучасні напрями в технології борошняних виробів зниженої енергетичної цінності.
11. Сучасні аспекти використання овочевого пюре у технології хлібобулочних виробів.
12. Сучасні технології страв із січеної м’ясної сировини (свинини) з використанням морських водоростей та продуктів їх переробки.
13. Новітні технології м’ясних січених страв підвищеної харчової цінності.
14. Сучасні технології централізованого виробництва м’ясних натуральних напівфабрикатів і страв із м’яса бичків Абердино-Ангус.

15. Сучасні технології напівфабрикатів та страв із сільськогосподарської птиці.
16. Технології класичних та сучасних супів, визначення якості.
17. Створення сучасних технологій страв із кисломолочного сиру зі зниженим вмістом жиру.
18. Сучасні технології страв із використанням молюсків.
19. Сучасні напрями у технології страв із голкошкірих, розроблення асортименту й аналіз якості страв.
20. Технології класичних і сучасних салатів та вінегретів, дослідження їхньої якості.
21. Сучасні наукові напрями у технології холодних десертних страв.
22. Сучасні напрями у технології гарячих десертних страв.
23. Сучасні технології кремів зниженої енергетичної цінності.
24. Сучасні напрями в технології шарованих напоїв.
25. Сучасні технології та напрями у виготовленні напоїв на основі рослинної сировини.
26. Сучасні технології та напрями у виготовленні гарячих напоїв.
27. Сучасні технології та напрями у виготовленні холодних напоїв.
28. Удосконалення технології майонезів із зниженою енергетичною цінністю.
29. Технологія забезпечення якості холодних соусів.
30. Технологічне забезпечення якості та оптимізація технологічних процесів білих соусів.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Технологічні принципи, які необхідно враховувати при створенні кулінарної продукції
2. Технологія приготування страв із тушкованої птиці
3. Способи смаження продуктів і сфери їхнього застосування на підприємствах ресторанного господарства
4. Способи варіння продуктів і сфери їхнього застосування на підприємствах ресторанного господарства
5. Загальні правила варіння каш та виробництва страв з них
6. Кулінарна обробка сировини для виробництва бульйонів та вплив її на забезпечення якості готової продукції
7. Класифікаія холодних страв і закусок
8. Технологічний процес освітлення м’ясних і рибних бульйонів
9. Технологія бутербродів, асортимент, правила подавання
10. Особливості приготування салатів і вінегретів
11. Холодні закуски із риби і нерибних продуктів моря, особливості приготування і подавання
12. Технологія приготування червоного основного соусу, його використання
13. Холодні закуски із м’яса птиці, особливості приготування і подавання
14. Характеристика похідних червоних соусів, їх використання
15. Технологія заливних страв з мяса, риби, птиці, правила подавання
16. Технологія приготування білого основного соусу, його використання
17. Особливості технології приготування заправних супів
18. Загальні правила варіння овочів
19. Технологія приготування желейних солодких страв, асортимент, правила подавання
20. Загальні правила смаження овочів
21. Гарячі солодкі страви, асортимент, правила подавання
22. Загальні правила тушкування овочів
23. Осоливості технології приготування гарячих напоїв
24. Загальні правила запікання овочів
25. Технологія приготування прохолоджувальних напоїв, їх асортимент
26. Технологія приготування фаршированих овочів
27. Особливості приготування прозорих супів з гарніром та без нього
28. Назвіть асортимент борошняних кулінарних виробів із дріжджового тіста
29. Напої на основі молока
30. Технологічні процеси виробництва пудингів і запіканок із м’якого сиру
31. Технологія листкового напівфабрикату, асортимент, виробів
32. Загальні правила приготування дріжджового тіста
33. Технологія заварного тіста, асортимент виробів, вимоги до якості
34. Кулінарне призначення велико шматкових напівфабрикатів з свинини, телятини, баранини
35. Технологія пісочного тіста, асортимент виробів, вимоги до якості
36. Технологія порційних напівфабрикатів з м’яса свинини, баранини, телятини
37. Кулінарне призначення частин туші яловичини
38. Технологія страв з варених яєць, правила подавання
39. Технологія приготування страв із смаженої риби
40. Технологія приготування страв із тушкованої риби
41. Асортимент порційних напівфабрикатів із свинини
42. Технологія приготування страв із запеченої риби
43. Основні прийоми приготування супів-пюре
44. Технологія страв з припущеної птиці
45. Особливості приготування холодних супів

46. Технологія страв із котлетної рибної маси
47. Технологія приготування соусів на сметані і вершках
48. Загальні правила варіння макаронних виробів та технологія виробництва страв із них
49. Способи і форми нарізки напівфабрикату із картоплі і коренеплодів
50. Технологія приготування страв із відвареного м'яса

7. Тести.

1. Харчовий продукт, кулінарно оброблений, але не доведений до кулінарної готовності, який використовується для подальшого виготовлення кулінарних виробів:
а. готова продукція
б. напівфабрикат високого ступеня готовності
в. кулінарний виріб
г. напівфабрикат

2. Кулінарний виріб:
а**.** порціонована страва
б. страва
в. напівфабрикат високого ступеня готовності
г. доведений до кулінарної готовності харчовий продукт, але може вимагати незначного додаткового оброблення

3. Для приготування страви «Шніцель капустяний» капусту попередньо:
а. відварюють
б. запікають
в. підсмажують
г. припускають

4. Нарізання овочів на дрібні вузькі шматочки чи тонкі вузькі смужки:
а. шаткування
б. шпигування
в. подрібнення
г. бланшування

5. Технологічне забезпечення якості готових страв із прісного тіста залежить від:
а. якості борошна і кількості яєць
б. наявності розпушувачів
в. консистенції і виду фаршу
г. вологості борошна

6. При варінні бобових із соусом томатне пюре додають:
а. наприкінці варіння
б. на початку варіння сирим
в. на початку варіння пасерованим
г. не має значення

7. Дріжджове тісто опарним способом виготовляється у випадку приготування:
а. здобного тіста
б. густого тіста
в. рідкого тіста
г. булочок

8. До соусів без загусників належать:
а. підливки
б. яєчно-масляні соуси
в. соуси на фруктових відварах
г. заправки

9. До соусів на оцті належать:
а. салатні заправки
б. заправки
в. маринади
г. овочеві маринади та соус-хрін

10. Рідкі соуси використовують для:

а. поливання страв
б. запікання
в. фарширування
г. тушкування

11. Страва, що потребує окремого приготування та оформлення згідно з замовленням споживача:
а. порційна страва
б. фірмова страва
в. банкетна страва
г. замовна страва

12. Кондитерські вироби, що виготовляються у кондитерському цеху закладу ресторанного господарства:
а. кондитерська продукція
б. закупний товар
в. кулінарна продукція
г. продукція власного виробництва

13. Виробництво напівфабрикатів здійснюється у:
а. власних цехах
б. доготівельних цехах
в. кухні
г. заготівельних цехах

14. Основний білок, що містить кисломолочний сир:
а. казеїн
б. альбумін
в. овомукоїд
г. альгінат

15. Щоб запобігти ущільненню білків при тепловій обробці м'який сир необхідно:
а. протерти
б. прогріти
в. охолодити
г. збити

16. Буряк піддається попередній підготовці у кислому середовищі, тому що:
а. втрачає колір
б. довго готується
в. втрачає смак
г. втрачає форму

17. М'ясні напівфабрикати панірують для того, щоб:
а. запобігти втратам вологи під час смаження
б. прискорити теплову обробку
в. збільшити вихід готових страв
г. покращити смак

18. Пасерування білого коріння технологічно обумовлено:
а. вмістом ароматичних та ефірних олій
б. отриманням підсмажених продуктів
в. покращанням смаку
г. покращення структури

19. Густі соуси використовують для:
а. припускання
б. тушкування
в. запікання
г. фарширування

20. Прості гарніри готують із:
а. п′яти видів овочів
б. двох видів овочів
в. трьох і більше видів овочів

г. одного виду овочів

21. Виробництво готової кулінарної продукції здійснюється у:
а. власних цехах
б. заготівельних цехах
в. гарячому цеху
г. доготівельних цехах

22. Спеціалізовані цехи:
а. кондитерський, борошняний
б. холодний, гарячий
в. м'ясо-рибний
г. кондитерський, борошняний, кулінарний

23. Заклади, які працюють переважно на сировині:
а. ресторани, кафе
б. доготівельні
в. роздаткові
г. із закінченим виробничим циклом

24. Основною технологічною особливістю приготування з кисломолочного сиру пудингів, на відміну від запіканок, є використання:
а. збитих білків
б. перетертих із цукром жовтків
в. вершків
г. цукрової пудри

25. Соуси червоні заправляють:
а. сіллю, спеціями, червоним вином
б. сіллю, спеціями, маслом вершковим, лимонною кислотою
в. сіллю, лавровим листям, перцем меленим
г. сіллю, спеціями, маслом вершковим

26. Білі соуси заправляють:
а. сіллю, спеціями, маслом вершковим, лимонною кислотою
б. сіллю, спеціями, маслом вершковим, білим вином
в сіллю, лавровим листям, перцем чорним меленим
г. сіллю, спеціями, маслом вершковим

27. Оливки і мариновані гриби додають у соуси:
а. при відпуску
б. за 5-10 хв до готовності
в. готові
г. наприкінці готування

28. Перед запіканням запіканку з овочів змащують:
а. сметаною або сметанним соусом
б. посипають твердим сиром
в. посипають сухарями
г. сметаною або яйцями

29. Кабачки і баклажани перед смаженням посипають:
а. борошном
б. цукром
в. перцем
г. сіллю

30. Вареники відрізняються від пельменів тим, що:
а. містять готовий м'ясний фарш
б. вареники відпускають з оцтом
в. вареники тільки смажать
г. подають з сметаною

31. До якої з нижче наведених груп за видами економічної діяльності закладів ресторанного господарства належать фабрика-кухня, фабрика-заготівельня:
а. продаж їжі і організація дозвілля
б. продаж їжі та напоїв, як правило, призначених для споживання на місці
в. продаж їжі та напоїв за зниженими цінами
г. постачання їжі, приготовленої централізовано, для споживання в інших місцях

32. Кондитерські вироби, що виготовляються у кондитерському цеху закладу ресторанного господарства:
а. кондитерська продукція
б. закупний товар
в. кулінарна продукція
г. продукція власного виробництва

33. Якість бульйону з птиці забезпечується:
а. заливанням птиці, кісток і субпродуктів гарячою водою
б. заправкою птиці в «кишеньку» .
в. варінням при температурі 120°С
г. заливанням птиці, кісток і субпродуктів холодною водою і варінням при слабкому кипінні

34. Тісто для локшини, вареників, пельменів після замішуванні треба розстоювати для:
а. кращого набухання клейковини - 30 хв
б. поліпшення якості готових виробів -50 хв
в. покращання смаку - 60 хв
г. соковитості

35. Дріжджове тісто опарним способом виготовляється у випадку приготування:
а. здобного тіста
б. густого тіста
в. рідкого тіста
г. прісного тіста

36. Основною начинкою для сирників по-київськи є:
а. родзинки з варенням
б. курага з медом
в. чорнослив з горіхами
г. фісташки

37. Для чого додається борошно у протерті супи?
а. надає однорідну густу консистенцію
б. надає смак
в. надає колір та смак
г. підвищує смакові властивості

38. Обов'язковою складовою розсольників с:
а. огірки
б. квашена капуста
в. лимон, квашена капуста
г. рисова крупа

39. Сендвічі використовують для обслуговування:
а. пасажирів транспорту, відвідувачів місць масового відпочинку
б. відвідувачів фуршетів, шведських ліній
в. відвідувачів ресторані
г. бенкетів

40**. До бенкетних закусок належать:**
а. канапе, кошики, валовани з різними продуктами
б. бутерброди асорті, ікра порціями, риба копчена
в. сир твердий, ковбаса копчена, балики
г. ікра порціями, курка смажена

41. **Міцні та ароматні бульйони отримують:**
а. з м’яса курей 1 категорії
б. з гусей і качок
в. з курчат
г. з м’яса дорослих, угодованих курей та індиків

42. В якому випадку бульйон буде мутний?:
а. процес варіння протікав при додаванні солі
б. використано сировину з багатим вмістом жиру, який своєчасно
не видалено
в. сировину перед використанням не підсмажили
г. процес варіння протікав при безперервному бурхливому кипінні

43. Підпечені ароматичні корені закладають у бульйон за:
а. 10 – 15 хв до кінця варіння
б. 20 – 25 хв до кінця варіння
в. 25 – 30 хв до кінця варіння
г. 30 – 40 хв до кінця варіння

44. До якої групи салатів належить «Салат столичний»?
а. салат із овочів і птиці
б. салат рибний
в. салат із варених овочів
г. салат з мішаних продуктів

45. Холодець відрізняється від заливних страв тим, що для його приготуваннявикористовують:
а. м’ясо і субпродукти, багаті на з’єднувальну тканину, та можна додавати желатин
б. продукти, що містять більш повноцінні білки
в. овочі для прикрашання
г. не використовують прикрас

46. Для приготування язика заливного використовують бульйон:
а. м’ясо-кістковий, кістковий
б. рибний
в. бульйон, який залишився після варіння язика
г. бульйон прозорий

47. Для оформлення салатів та вінегретів використовують:
а. продукти, які є у страві
б. будь-які продукти, що надають страві гарного вигляду
в. яйця, петрушку, збиті вершки
г. свіжі овочі

48. Вихід концентрованого кісткового бульйону складає:
а. 1 літр з 5 кг кісток
б. 1 літр з 2,5 кг кісток
в. 1 літр з 0,5 кг кісток
г. 1 літр з 1 кг кісток

49. Бульйон-борщок готують з додаванням:
а. лимонного соку
б. борошняної пасеровки
в. сметани
г. свинокопченостей

50. Білоголовкову капусту перед подрібненням занурюють у солону воду, щоб:
а. позбавитися від шкідників
б. відновити зів’ялу капусту
в. краще відокремлювались пелюстки
г. швидше доходила до готовності

51. Вихід концентрованого кісткового бульйону складає:
а. 1 літр з 5 кг кісток
б. 1 літр з 2,5 кг кісток

в. 1 літр з 0,5 кг кісток
г. 1 літр з 1 кг кісток

52. При приготуванні яєчної відтяжки співвідношення білків і води складає:
а. 1\1
б. 1/2
в. 1/4
г. 1/5

53. Бульйон-борщок готують з додаванням:
а. лимонного соку
б. борошняної пасеровки
в. сметани
г. свинокопченостей

54. Овочі бажано нарізати для салатів та вінегретів:
а. безпосередньо перед відпусканням
б. за 30-40 хв. до відпускання
в. за 1-2 год до відпускання
г. не має значення

55. Рибу для холодних страв обсмажують на:
а. олії
б. вершковому маслі
в. будь-якому кулінарному жирі
г. не має значення

56. Самбук відрізняється від мусу тим, що:
а. готують його на фруктово-ягідному пюре
б. відпускають із сиропом
в. маса триваліше зберігається
г. додають пектин

57. Консистенція пудингів і суфле ніжна і пухка тому, що:
а. до них додаються збиті білки, тому під час запікання повітря в пухирцях розширюється
б. їх запікають при високих температурах, що спричиняє інтенсивне утворення пару
в. вони мають високу вологість, тому під час запікання більше вологи зберігається у продукті
г. додають розпушувач

58. Відмінність узвару від компоту із сухофруктів:
а заправляють медом
б. варять у підкисленому сиропі
в. використовують сухофрукти
г. додають чорнослив

59. Креми вершкові відрізняються від збитих вершків тим, що:
а. у рецептурі кремів є желатин
б. вершки збиті довше зберігаються
в. креми відпускаються з сиропами
г. додають манну крупу

60. Гарнірами до бульйону можуть бути:
а. пиріжки, крокети, млинчики
б. рис з овочами, налисники, кулебяки
в. локшина, м'ясо, овочі, піцца
г. грінки гострі, профітролі, локшина, пельмені

61. Співвідношення м'яса і води при приготуванні м'ясної відтяжки складає:
а. 1/0,5
б. 1/2
в. 2/2
г. 1/1

62. При приготуванні бульйону з птиці співвідношення продукту і води складає:
а. 1/1

б. 1/2
в. 1/6 – 1/8
г. 1/3 – 1/4

63. Для приготування молочних соусів борошно пасерують:
а. із додаванням масла
б. без жиру
в. із додаванням солі
г. із додаванням жиру

64. Киселі на молоці готують як правило:
а. густі
б. напіврідкі
в. рідкі
г. желейні

65. Залежно від способу приготування желе поділяють на:
а. желе одношарове, багатошарове, мозаїчне, мармурове
б. желе на сиропі, із консервованих фруктів
в. желе молочне, фруктове
г. желе-мус

66. До холодних десертних страв належать:
а. жельовані страви, морозиво, свіжі фрукти та ягоди, компоти
б. пудинги, суфле
в. яблука запечені, яблука в тісті, пудинги
г. свіжі фрукти

67. Що таке випікання?
а. основний спосіб кулінарної обробки
б. комбінований спосіб кулінарної обробки
в. термічний спосіб кулінарної обробки
г. допоміжний спосіб кулінарної обробки

68. Молоко у в'язкі каші додають після доведення круп до напівготовності, тому що:
а. каші стають в'язкішими
б зерна круп повністю набрякають і добре розварюються
в. каші стають смачнішими
г. іони Са++ молока перешкоджають пом'якшенню зерен круп

69. Механічна обробка круп передбачає такі стадії:
а. просіювання, перебирання, промивання
б. замочування, зважування, перебирання
в зважування, перебирання, промивання, обсушування
г зважування, просіювання, перебирання, промивання

70. До гарячих змішаних напоїв належать:
а. пунш, грог, глінтвейн
б. какао або шоколад із молоком
в. каву або чай із молоком
г. капучино

71. Гарнірами до бульйону можуть бути:
а. пиріжки, крокети, млинчики
б. рис з овочами, налисники, кулебяки
в. локшина, м'ясо, овочі, піцца
г. грінки гострі, профітролі, локшина, пельмені

72. Кислі продукти попередньо доводять до готовності і закладають наприкінці приготування страв тому, що:
а. руйнують смак страв
б. покращується смак страв
в. прискорюється приготування страв
г. у кислому середовищі інші овочі залишаються жорсткими

73. Для соусу червоного основного на м’ясному бульйоні вико-ристовують борошно пасероване:
а. високої якості
б. із додаванням жиру
в. із додаванням томатного пюре
г). без жиру

74. Десертні страви з утворенням желе - це:
а. муси, желе, самбуки, киселі
б. киселі яблука по-київські
в. фрукти в сиропі, морозиво
г. страви з додаванням желатину

75. Коктейлі молочні мають структуру:
а. пінну
б. шарову
в. звичайної суміші
г. стійку

76. До гарячих змішаних напоїв належать:
а. пунш, грог, глінтвейн
б. какао або шоколад із молоком
в. каву або чай із молоком
г. капучино

77. Основним компонентом напою «гоголь-моголь» є:
а. жовток яйця
б.часточка лимона
в. гарячий шоколад
г. цукор

78. До холодних страв з сиру відноситься:
а. гомбовці з сиру
б. суфле
в. кільця сирні
г. сирна тарілка

79. До страв з січеного натурального м’яса належать:
а. печеня київська
б. м’ясо запечене по-домашньому
в. тюфтельки
г. січеники полтавські

80. Якою масою варять м’ясо великими шматками ? :
а. 3,0-4,0 кг
б. 4,0-5,0 кг
в. 1,5-0,5 кг
г. 1,5-2,0 кг

81. Для соусу білого основного використовують борошняну пасеровку:
а. на маслі
б. суху
в. жирову з овочами
г. жирову

82. Для приготування грибних соусів використовуються відвари із грибів:
а. заморожених
б. дикорослих (лисички, білі)
в. екзотичних штучно вирощених
г. сухих

83. Картопля, нарізана соломкою і смажена у фритюрі, називається:

а. бренуаз
б. фрі
в. фритюрна
г. пай

84. Сировина перед виготовленням борошняних кондитерських виробів має бути:
а. просіяна, проціджена, підігріта, розморожена
б. проціджена, підігріта
в просіяна, розморожена
г. свіжа

85. Стійкість піни з яєчного білка підвищується завдяки:
а. кислоті лимонній
б. цукру
в. жиру
г. інтенсивності збивання

86. Вершки якої жирності утворюють більш стійку піну?
а. 35%
б. 15%
в. 25%
г. 10%

87. Для пісочного тіста використовують розпушувачі:
а. хімічні
б. біологічні
в. механічні
г. природні

88. При приготуванні листкового тіста використовують кислоту:
а. лимонну, оцтову
б. сірчану, аскорбінову
в. яблучну, молочну
г. ванільну

89. Для замочування бобових співвідношення води та бобів ста новить:
а. 4 / 1
б. 1 / 1
в. чим більше води, тим краще
г. 2/1

90. Для замочування бобових використовують воду при температурі:
а. до 25°С – 6год
б. до 35 °С – 2 год
в. до 50°С – 2 год
г. до 15°С – 4год

91. Лимонний сік додають у соус:
а. білий з розсолом
б. голландський з каперсами
в. провансаль
г. масло зелене

92. Протерті анчоуси, біле сухе вино додають у соус:
а. російський
б. пікантний
в. раковий
г. матроський

93. Кабачки і баклажани перед смаженням посипають:
а. сіллю і спеціями
б. цукром
в. перцем
г. сіллю

94. Які процеси відносяться до механічних?
а. нарізання, збивання, формування, панірування
б. нарізання, збивання, формування, пасерування
в. нарізання, збивання, формування, припускання
г. маринування , формування, перемішування

95. Що таке кулінарний виріб?
а. доведений до кулінарної готовності харчовий продукт, але може вимагати незначного додаткового оброблення
б. страва
в. напівфабрикат високого ступеня готовності
г. продукція власного виробництва

96. Як називають смаження продуктів у напівфритюрі?
а. брезирування
б. фламбування
в. бланшування
г. тушкування

97. Оливки і мариновані гриби додають у соуси:
а. при відпуску
б. за 5-10 хв до готовності
в. готові
г. наприкінці готування

98. Перед запіканням запіканку з овочів змащують:
а. сметаною або сметанним соусом
б. посипають твердим сиром
в. посипають сухарями
г. сметаною або яйцями

99. Стійкість піни з яєчного білка підвищується завдяки:
а. кислоті лимонній
б. цукру
в. жиру
г. інтенсивності збивання

100. Рідкі соуси використовують для:
а. поливання страв
б. запікання
в. фаршірування
г. тушкування

8. Список рекомендованої літератури.

1. Антонова, Р. П. Сборник изысканных рецептур XX века для предприятий общественного питания / Р.П. Антонова Р. П. – М.: Издательство: ПрофиКС, 2007. – 136 с.
2. Богушева, В. И. Технология приготовления пищи : учебник / В.И. Богушев, Е.И. Богушев. – М.: Издательский центр, ИКІД МарТ, МарТ, 2004. – 320 с.
3. Васюкова, А. Т. Современные технологии хлебопечения: учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, В.Ф. Пучкова. – М.: Издательство: ИТК «Дашков и К», 2007. – 224 с.
4. Введение в технологии продуктов питания: Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений / О.М. Аношина. – М.: Издательство Колос, 2007. – 248 с.
5. Долгополова, С. Новые кулинарные технологии: Библиотека Шеф-повара / С. Долгополова. – М.: Издательство: Ресторанные ведомости, 2005. – 272 с.
6. Дуденко, Н.В. Фізіологія харчування / Н.В. Дуденко, Л.Ф.
7. Ермилов, С. В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста / С.В. Ермилов, Е.И. Соколова. – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2007 – 64 с.
8. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів: Для закладів громад. харчування всіх форм власності / О.М. Шалимінов, Т.П. Дятченко, Л.О. Кравченко та ін. – К.: А.С.К., 2000. – 848 с.
9. Качурина, Т. А. Кулинария: учеб. пособие / Т.А. Качурина. – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2007. – 272 с.
10. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник / И.И. Ковалева, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: «Деловая литература», 2005. – 467 с.

11. ЛоякЛ.М.Технологія продукції ресторанного господарства. Лабораторний практикум: Навчально-методичне видання / Л. М. Лояк, Р.П. Загнибіда, Я.М.Андрухів / – Івано-Франківськ : Видавець Кушнір Г.М., 2017. – 68 с.
12. Павлов, А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: учеб. пособие. – М.: Издательство: ПрофиКС, 2008. – 296 с.
13. Павлоцька. – Харків.: НВФ «Студцентр», 1999. – 392 с.
14. Пищевая химия / Нечаев А.П., Траутенберг С.Е., Кочеткова А.А и др. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 592 с.
15. Потапова, И. И. Холодные блюда и закуски / И.И. Потапов, Н.В. Корнеева. – М.: Издательство «Академия/Асасіетіа», 2008. – 80 с.
16. Шуміло Г.І. Технологія приготування їжі: навчальний посібник / Г. І. Шуміло. – Ужгород.: Госпрозрахунковий редакц.-видавничий відділ комітету інформації, 1999. – 556 с.

Товарознавство
асистент Румянцева І.Б.

1. Назва дисципліни.
Товарознавство (кількість годин для самостійної роботи – 120 год.).

2. Мета самостійної роботи.
Формування у студентів системного підходу до оцінювання споживчих властивостей харчових продуктів, оцінки їх якості.

3. Завдання самостійної роботи.
Вивчення теоретичних основ товарознавства продовольчих товарів.

4. Запитання для самопідготовки.
1. Об'єкт, предмет, методи та основні категорії товарознавства.
2. Принципи формування асортименту і структури харчових продуктів та непродовольчих товарів.
3. Штрихове кодування і товарна класифікація експортно-імпортних товарів.
4. Умови та строки зберігання пшеничного та житнього хліба.
5. Вимоги пшеничного борошна для макаронних виробів.
6. Типи макаронних виробів.
7. Харчова цінність свіжих плодів та овочів..
8. Особливості хімічного складу цитрусових плодів.
9. Процеси, які відбуваються у плодах і овочах при зберіганні.
10. Методи переробки плодів та овочів.
11. Історія розвитку товарознавства.
12. Основи загального товарознавства.
13. Модифіковані види крохмалю. Застосування в харчових технологіях.
14. Поняття про харчову цінність товарів.
15. Система нормативної документації на харчові продукти та непродовольчі товари.
16. Стандартизація продукції.
17. Сертифікація продукції.
18. Поняття про класифікацію та асортимент товарів.
19. Тенденції споживання продуктів переробки зерна, норми споживання.
20. Шляхи підвищення біологічної цінності, вдосконалення асортименту хліба та хлібобулочних виробів.
21. Товарознавча, торговельна класифікація плодів і овочів.
22. Принципи поділу та ознаки видів і гатунків.
23. Хімічний склад чаю, харчова цінність.
24. Особливості хімічного складу та призначення мінеральних вод різних груп і видів.
25. Товарознавча характеристика пива.
26. Значення жирів у харчуванні.
27. Асортиментна структура молока та вершків.
28. Значення яєчних товарів у харчуванні, норми їх споживання.
29. Класифікація м'яса забійних тварин. Маркування м'яса. Хімічний склад і харчова цінність м'яса.
30. Класифікація промислових риб.
31. Якість продукції.
32. Фактори, що впливають на якість товарів.
33. Сорт товарів та система встановлення сорту.
34. Маркування товарів: методи, види, засоби.
35. Товарні знаки (бренди).
36. Зберігання товарів.
37. Сорт товарів та система встановлення сорту.
38. Товарознавча характеристика субтропічних та тропічних фруктів і ягід різних країн світу.
39. Товарознавча характеристика грибів.
40. Оцінка якості консервів. Дефекти.
41. Ферментовані овочі та плоди.
42. Шоколад та шоколадні вироби.
43. Хімічний склад та харчова цінність какао-бобів.
44. Какао-масло та його властивості. Замінники какао-масла.
45. Нові напрями у формуванні асортименту шоколаду та його замінників.
46. Товарознавча характеристика кавових напоїв.

47. Значення прянощів у харчуванні.
48. Товарознавча характеристика прянощів.
49. Класифікація безалкогольних напоїв.
50. Товарознавча характеристика коньяків. Чинники, що впливають на якість. Класифікація та асортимент.

5. Індивідуальні завдання.
1. Товарознавство як наукова дисципліна.
2. Завдання товарознавства як наукової дисципліни.
3. Види класифікації харчових продуктів.
4. Навчальна класифікація харчових продуктів.
5. Якість харчових продуктів.
6. Харчова цінність продукту.
7. Хімічний склад харчових продуктів.
8. Класи ферментів.
9. Методи консервування харчових продуктів.
10. Стандартизація харчових продуктів.
11. Анатомічна будова зернини злакових.
12. Особливості хімічного складу злакових.
13. Класифікація круп.
14. Особливості хімічного складу різних круп.
15. Класифікація борошна.
16. Виробництво борошна та формування його якості.
17. Хліб з пшеничного борошна. Класифікація.
18. Хліб з житнього борошна. Класифікація.
19. Способи приготування пшеничного тіста.
20. Особливості приготування житнього тіста.
21. Хімічний склад м'яса птиці.
22. Маркування м'яса птиці.
23. Класифікація та асортимент ковбасних виробів.
24. Термін та вимоги до якості зберігання ковбас.
25. Порівняльна характеристика основної сировини ковбасних виробів
26. Головні сімейства промислових риб.
27. Харчова цінність м'яса риби внутрішніх водоймищ та морів.
28. Копчена риба.
29. Класифікація риб за способом засолу, за вмістом солі.
30. Класифікація риб за якістю і залежно віл температурних умов, обробки, тари, яку використовують.

6. Програмові вимоги до екзамену.
1. Класифікація плодово-овочевих консервів у герметичній тарі.
2. Класифікація та асортимент крохмалю.
3. Класифікація кондитерських виробів.
4. Класифікація та асортимент цукру.
5. Класифікація та асортимент меду.
6. Класифікація виноградних вин залежно від технології.
7. Класифікація виноградних вин залежно від якості і строків витримки.
8. Характеристика асортименту плодових вин.
9. Склад жирів, властивості жирових продуктів.
10. Класифікація та асортимент найбільш розповсюджених на ринку України жирів.
11. Способи отримання рослинних олій та основні технологічні процеси їх виробництва.
12. Методи рафінації рослинних олій.
13. Асортимент рослинних олій із врахуванням способу очищення.
14. Методи отримання тваринних жирів. Вимоги до якості.
15. Маргаринова продукція. Склад, класифікація.
16. Склад жирів та їх класифікація за призначенням.
17. Асортимент молока.
18. Вимоги до зберігання молока.
19. Особливості виробництва кисломолочних продуктів. Харчова цінність молока.
20. Порівняльний хімічний склад та харчова цінність.
21. Класифікація та асортимент кисломолочних продуктів.
22. Особливості виробництва кисломолочних продуктів.
23. Складові якості м'яса.
24. Хімічний склад м'яса.

25. Класифікація м’яса за термічним станом.
26. Сортовий розподіл туш сільськогосподарських тварин.
27. Маркування м’яса свинини та яловичини.
28. Післязабійні фактори якості м’яса.
29. Види псування м’яса.
30. Класифікація м’яса птиці.

7. Тести.

1. Товарознавство – це…

а. сукупність знань про товар як предмет торгівлі, про його властивості, сорти, споживне значення.

б. наукова дисципліна, предметом якої є споживна вартість товарів.

в. відповіді а), б), г)

г. наукова дисципліна, яка системно вивчає товари на всіх етапах життєвого циклу, методи пізнання їх споживної вартості (цінності), закономірності формування асортименту та вимог виробництва, обігу та споживання.

2. Що вивчає дисципліна «Товарознавство»?

а. основні характеристики товарів, що визначають споживчі вартості.

б. умови поставки продукції виробничо-технічного призначення.

в. умови зберігання з метою збереження споживчих властивостей

г. технологічні процеси виготовлення засобів виробництва.

3. Що є основним завданням дисципліни «Товарознавство»?

а. формування принципів і методів вивчення «Товарознавства»

б. безпечне використання товарів.

в. визначення основних властивостей, які становлять споживчу цінність товарів.

г. вивчення сфер використання товарів і їхньої взаємозамінності.

4. Що таке класифікація товарів?

а. це систематизація товарів.

б. це розподілення товарів на окремі категорії за характерними ознаками.

в. це взаємне заміщення товарів.

г. це надання кожному товару номенклатурного номера.

5. Товарні ресурси – це

а. продукція промислового чи сільськогосподарського виробництва, яка надходить у сферу обігу з метою продажу споживачам, а також для створювання товарних запасів.

б. закономірності формування асортименту та вимог виробництва, обігу та споживання.

в. споживна вартість (цінність) товарів, закономірності її прояву і збереження.

г. товари як продукти праці для задоволення особистих потреб людей – продукти харчування, одяг, взуття.

6. Споживач товару – це

а. особа чи група, які придбають або мають намір придбати товар і використовують за призначенням для задоволення певної потреби.

б. особа чи група, які придбали товар і використовують за призначенням для задоволення певної потреби.

в. особа зацікавлена подешевше купити і подорожче продати товар.

г. особа, яка надає публічні послуги.

7. Споживна вартість товару – це

а. корисність товару, яка визначається сукупністю споживних властивостей кількості встановлених умов споживання або експлуатації.

б. споживні властивості товару.

в. використання товару споживачем за призначеним для задоволення певної потреби.

г. використання споживачем непродовольчих товарів за призначенням згідно з правилами експлуатації.

8. До основних категорій товарознавства відносяться:

а. споживча вартість, якість товарів, асортимент, інформація.

б. Якість, споживна вартість, споживна властивість конкурентоздатність, потреби, товар.

в. Конкурентоспроможність, асортимент, споживна цінність, споживач, товар.

г. Якість, потреби, споживна вартість, споживна властивість, асортимент, конкурентоспроможність, споживна цінність, споживач, товар.

9. Норми споживання товарів-це
а. ідеальний рівень споживання продовольчих і непродовольчих товарів населенням певної групи.
б. відображення реальних можливостей економіки країни забезпечити у певній період потреби населення.
в. фактична спроможність задовольняти потреби населення у тих чи інших товарах.
г. ідеал забезпечення населення на основі раціональних норм споживання продовольчих товарів і середньо-статистичних норм споживання непродовольчих товарів.

10. Експлуатація товару – це
а. використання товару споживачем за призначеним для задоволення певної потреби.
б. корисність товару, яка визначається сукупністю споживних властивостей кількості встановлених умов споживання або експлуатації.
в. використання споживачем непродовольчих товарів за призначенням згідно з правилами експлуатації.
г. споживна вартість притаманна окремому продукту або набору продуктів, призначених для задоволення якої-небудь конкретної потреби людини.

11. Скільки чинників є, що впливають на формування споживчих властивостей товару.
а. 2.
б. 3.
в. 4.
г. 8.

12. До споживних властивостей відносяться такі показники, що їх характеризують.
а. Призначення, надійність, ергономічність, естетичність, екологічність, безпечність.
б. Надійність, безпечність, екологічність.
в. Вартість, надійність, безпечність, якість.
г. Якість, потреби, надійність, екологічність.

13. Кодування товарів – це
а. використання товару споживачем за призначеним для задоволення певної потреби.
б. корисність товару, яка визначається сукупністю споживних властивостей кількості встановлених умов споживання або експлуатації.
в. розподіл предметів, явищ, понять на розділи, класи, групи тощо, за певними властивостями або ознаками.
г. технічний прийом, що дозволяє подати об’єкт, що класифікується, у вигляді знаку або групи знаків за правилами, встановленими конкретною системою класифікації.

14. Які види кодування використовуються в Україні?
а. внутрішнє, зовнішнє (міжнародне) і штрихове.
б. внутрішнє і штрихове.
в. зовнішнє (міжнародне) і штрихове.
г. внутрішнє, відкрите, зовнішнє (міжнародне) і штрихове.

15. Добова потреба в енергії (ккал) для осіб розумової праці (чоловіки)
а. 2500-2800.
б. 2550-2800.
в. 1800-2500.
г. 1900-2450.

16. Добова потреба в енергії (ккал) для осіб легкої фізичної праці (чоловіки)
а. 2750-3500.
б. 2750-3000.
в. 2550-2750.
г. 2500-3000.

17. Основні речовини харчових речовин:
а. Органічні, неорганічні.
б. Органічні.
в. Неорганічні.
г. Органічні, неорганічні, біологічні.

18. Якою повинна бути вологість у борошні?

а. 10-15%.
б. 8-13%.
в. 15-20%.
г. 4-10%.

19. Перерахуйте продукти багаті на кальцій
а. Курага, квасоля, картопля, яловичина, яблука.
б. Сири, молоко, крупи вівсяні, капуста цвітна, білоголова.
в. Квасоля, крупа вівсяна, горох, пшоно, хліб пшеничний.
г. Сир Голландський, квасоля, крупа вівсяна, печінка, яловичина.

20. Яке значення йоду в організмі людини?
а. Входить до складу гемоглобіну крові, ферментів, бере участь в окислювальних процесах.
б. Необхідна для синтезу амінокислот, входить до складу вітаміну В, гормонів, інсуліну, крові.
в. Бере участь в утворенні гормону щитовидної залози.
г. Необхідний для формування зубів.

21. Яке значення сірки в організмі людини?
а. Шкідливий і отруйний для організму людини.
б. Входить до складу гемоглобіну крові, ферментів, бере участь в окислювальних процесах.
в. Необхідна для синтезу амінокислот, входить до складу вітаміну В, гормонів, інсуліну, крові.
г. Бере участь в утворенні крові, окислювальних процесах.

22. Яке значення фтору в організмі людини?
а. Входить до складу гемоглобіну крові, ферментів, бере участь в окислювальних процесах.
б. Необхідна для синтезу амінокислот, входить до складу вітаміну В, гормонів, інсуліну, крові.
в. Бере участь у формуванні кісток ферментів, стимулює зріст.
г. Необхідний для формування зубів.

23. Яке значення заліза в організмі людини?
а. Входить до складу гемоглобіну крові, ферментів, бере участь в окислювальних процесах.
б. Необхідна для синтезу амінокислот, входить до складу вітаміну В, гормонів, інсуліну, крові.
в. Входить до складу ферментів необхідних для функціонування гормонів, впливає на жировий обмін.
г. Відіграє важливу роль у функціонуванні багатьох систем організму.

24. Яке значення натрію в організмі людини?
а. Бере участь у водносолевому обміні організму, утворенні буферних систем крові, соляної кислоти, шлунку.
б. Бере участь у формуванні кісток ферментів, стимулює зріст.
в. Входить до складу ферментів необхідних для функціонування гормонів, впливає на жировий обмін.
г. Відіграє важливу роль у функціонуванні багатьох систем організму.

25. Яке значення свинцю в організмі людини?
а. Шкідливий і отруйний для організму людини.
б. Бере участь у формуванні кісток ферментів, стимулює зріст.
в. Входить до складу ферментів необхідних для функціонування гормонів, впливає на жировий обмін.
г. Відіграє важливу роль у функціонуванні багатьох систем організму.

26. Вуглеводи – це
а. сполуки вуглецю, водню і кисню.
б. сполуки вуглецю, водню, кисню і азоту.
в. сполуки трьохатомного спирту гліцерину і жирних кислот (за хімічною класифікацією – гліцериди або ефіри).
г. об'єкти тваринного і рослинного походження, які використовують в їжі у натуральному чи переробленому вигляді як джерело енергії, харчових речовин.

27. Азотисті сполуки – це
а. сполуки вуглецю, водню і кисню.
б. сполуки вуглецю, водню, кисню і азоту.
в. сполуки трьохатомного спирту гліцерину і жирних кислот (за хімічною класифікацією – гліцериди або ефіри).
г. об'єкти тваринного і рослинного походження, які використовують в їжі у натуральному чи переробленому вигляді як джерело енергії, харчових речовин.

28. Жири – це
а. сполуки вуглецю, водню і кисню.
б. сполуки вуглецю, водню, кисню і азоту.
в. сполуки трьохатомного спирту гліцерину і жирних кислот (за хімічною класифікацією – гліцериди або ефіри).
г. об'єкти тваринного і рослинного походження, які використовують в їжі у натуральному чи переробленому вигляді як джерело енергії, харчових речовин.

29. До вуглеводів відносяться
а. Моноцукри, поліцукри.
б. Моноцукри, поліцукри, нецукроподібні речовини, крохмаль.
в. Моноцукри, поліцукри, нецукроподібні речовини.
г. Сахароза, галактоза, пектини, крохмаль.

30. Роль органічних кислот в організмі:
а. Беруть участь у деяких процесах обміну, під їх впливом знижується рівень холестерину і жирів, активізують травлення, нормалізують склад кишкової мікрофлори.
б. Формують смак, аромат, колір продуктів.
в. Надають продуктам різне забарвлення.
г. Прискорює зсідання крові, стимулює відновлення пошкоджених клітин.

31. Який вітамін бере участь в обмінні кальцію?
а. A
б. C
в. D
г. E

32. Який вітамін впливає на зір, ріст, підвищує опір організму інфекційним захворюванням.
а. A (ретинол), провітамін A (каротин)
б. C
в. групи D
г. E

33. Який вітамін прискорює кровообіг, поліпшує секрецію шлунку, нормалізує обмін холестерину, води і мінеральних солей.
а. PP
б. C
в. B12
г. K

34. Який вітамін прискорює зсідання крові, стимулює відновлення пошкоджених клітин
а. A
б. C
в. K
г. E

35. Сушені гриби, нирки, печінка, м’ясо, крупи, хліб є джерелом вітаміну …
а. PP
б. C
в. B12
г. K

36. Шипшина, перець червоний, солодкий, обліпиха, чорна смородина
а. A
б. C
в. K
г. E

37. Горобина, хурма, чай, шоколад, вино мають специфічний смак за рахунок
а. Хлорофілів.
б. Дубильних речовин.
в. Органічних кислот.
г. Антоціанів .

38. Вітамін В1 – це?
а. Тіамін
б. Рибофлавін
в. Піродоксин
г. Нікотинова кислота

39. Вітамін Е – це?
а. Філохінон
б. Тіамін
в. Токоферол
г. Фолієва кислота

40. До поліцукрів відносяться
а. Лактоза, рафіноза, сахароза, мальтоза, трегалоза
б. Глюкоза, фруктоза, галактоза
в. Інулін, глікоген, пектинові речовини
г. Крохмаль, лігнін

41. Класифікація – це ?
а. розподіл предметів, явищ, понять на розділи, класи, групи тощо, за певними властивостями або ознаками.
б. упорядкований на основі певних ознак розподіл товарів на класи, незалежні один від одного або такі, що перебувають у логічній послідовності.
в. об'єктивна особливість товару,що її вибирають як основну для впорядкування розподілу товарів за незалежними один від одного підрозділами, або в логічний послідовності, і підпорядкованості.
г. градація якості продукції певного виду за одним або кількома показниками якості, встановленими нормативною документацією.

42. Товарний сорт – це?
а. розподіл предметів, явищ, понять на розділи, класи, групи тощо, за певними властивостями або ознаками.
б. упорядкований на основі певних ознак розподіл товарів на класи, незалежні один від одного або такі, що перебувають у логічній послідовності.
в. об'єктивна особливість товару,що її вибирають як основну для впорядкування розподілу товарів за незалежними один від одного підрозділами, або в логічний послідовності, і підпорядкованості.
г. градація якості продукції певного виду за одним або кількома показниками якості, встановленими нормативною документацією.

43. Класифікаційна ознака товару
а. розподіл предметів, явищ, понять на розділи, класи, групи тощо, за певними властивостями або ознаками.
б. упорядкований на основі певних ознак розподіл товарів на класи, незалежні один від одного або такі, що перебувають у логічній послідовності.
в. об'єктивна особливість товару,що її вибирають як основну для впорядкування розподілу товарів за незалежними один від одного підрозділами, або в логічний послідовності, і підпорядкованості.
г. градація якості продукції певного виду за одним або кількома показниками якості, встановленими нормативною документацією.

44. Види класифікації товарів
а. Біологічна, виробнича, торговельна.
б. Біологічна, виробнича, учбова, торговельна.
в. Матеріальна, виробнича, учбова, торговельна.
г. Визначна, виробнича, учбова, торговельна.

45. Група однорідних товарів: парфумерні і косметичні відноситься до підкласу:
а. Галантерейні і ювелірні.
б. Культурно-побутові.
в. Гігієнічні.
г. Біотовари.

46. Ієрархічний метод класифікації –
а. послідовний розподіл великої кількості об'єктів на підлеглі класифікаційні угруповання.
б. паралельний розподіл великої кількості об'єктів на незалежні класифікаційні угруповання.

в. присвоювання товарам умовних позначень у вигляді цифрового, штрихового коду з метою їх ідентифікації.

г. комбінація послідовно розташованих паралельних штрихів та проміжків між ними, розміри та розташування яких встановлені певними правилами, і призначена для автоматизованої ідентифікації товару.

47. Фасетний метод класифікації

а. послідовний розподіл великої кількості об'єктів на підлеглі класифікаційні угруповання.

б. паралельний розподіл великої кількості об'єктів на незалежні класифікаційні угруповання.

в. присвоювання товарам умовних позначень у вигляді цифрового, штрихового коду з метою їх ідентифікації.

г. комбінація послідовно розташованих паралельних штрихів та проміжків між ними, розміри та розташування яких встановлені певними правилами, і призначена для автоматизованої ідентифікації товару.

48. Кодування товарів – це?

а. присвоюванні товарам умовних позначень у вигляді цифрового, штрихового коду з метою їх ідентифікації.

б. послідовний розподіл великої кількості об'єктів на підлеглі класифікаційні угруповання.

в. комбінація послідовно розташованих паралельних штрихів та проміжків між ними, розміри та розташування яких встановлені певними правилами, і призначена для автоматизованої ідентифікації товару.

г. умовна позначка, яку присвоюють товару для відображення особливостей та відмінності від іншого аналогічного виду товару.

49. Група товарів «Побутова техніка» відносяться до підкласу:

а. Гігієнічні товари.

б. Господарські.

в. Культурно-побутові.

г. Текстильні й одяго-взуттєві.

50. Група товарів «Транспортні засоби» відносяться до підкласу:

а. Гігієнічні товари.

б. Господарські.

в. Культурно-побутові.

г. Текстильні й одяго-взуттєві.

8. Список рекомендованої літератури.

1. ДСТУ 3993-2000 Товарознавство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2000. – 24 с.
2. ДСТУ 4281-2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держспоживстандарт України, 2004. – 12 с.
3. Бондарчук М.С. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі : підручник / М.С. Бондарчук, О.В. Шумський. – Л. : Магнолія, 2008. – 424 с.
4. Коробкіна З.В. Смакові товари : підручник / З.В. Коробкіна, О.Л. Романенко. – К: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2003. – 379 с.
5. Михайлов В.І. Товарознавство непродовольчих товарів / В.І. Михайлов, Т.Г. 4 Глушкова, О.І. Зельніченко. – К. : КНИГА, 2004. – 448 с.
6. Орлова Н.Я. Фрукти, ягоди, овочі, гриби та продукти їхньої переробки : підручник / Н.Я. Орлова, Л.Х. Пономарьов. – К.: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2002. – 360 с.
7. Рудавська Г.Б. Харчові концентрата : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2001. – 320 с.
8. Рудавська Г.Б. Молочні та яєчні товари : підручник / Г.Б. Рудавська, Є.В. Тищенко. – К. : Книга, 2004. – 392 с.
9. Сирохман І.В. Товарознавство продовольчих товарів : підручник / І.В. Сирохман, І.М.Задорожній, П.Х. Пономарьов. - 4-е вид., переробл. і допов. – К. : Лібра, 2007. – 660 с.
10. Сирохман І.В. Товарознавство м’яса і м’ясних товарів / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – К.: Центр навч. л-ри, 2004. – 392 с.

Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві
асистент Румянцева І.Б.

1. Назва дисципліни.

Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві (кількість годин для самостійної роботи – 54 год.)

2. Мета самостійної роботи.

Мета вивчення дисципліни «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві»полягає у формуванні у студентів системи знань щодо організаційних, нормативно-правових питань управління якістю, створення і впровадження систем управління якістю (СУЯ), принципів ефективного їх функціонування, методів контролю та оцінювання рівня якості, а також уміння й навичок застосування загальнотеоретичних засад для розв'язання конкретних завдань щодо контролю, забезпечення, підвищення та управління якістю продукції і послуг готельно-ресторанного господарства.

3. Завдання самостійної роботи.

Завдання вивчення даної дисципліни полягають у теоретичній та практичній підготовці студентів з наступних питань:

1. Еволюція розвитку і сучасна філософія управління якістю, системи управління якістю;
2. Процеси системи управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві:
3. Науково-теоретична та методична база оцінювання якості продукції і послуг готельно-ресторанного господарства;
4. Вимоги нормативної документації та фахової науки до складових діяльності закладів готельного й ресторанного господарства;
5. Вимірювання та оцінювання якості продукції і послуг готельно-ресторанного господарства.

Студенти повинні вміти застосовувати набуті знання у практичній роботі, зокрема для розроблення та впровадження систем управління: якістю за моделлю міжнародних стандартів ISO 9000 в організаціях, що надають туристичні і готельні послуги, а також для визначення політики та цілей у сфері якості та розроблення комплекту документації системи управління якістю.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Історія розвитку систем управління якістю.
2. Основні поняття управління якістю.
3. Загальна характеристика принципів управління якістю.
4. Орієнтація на замовника.
5. Принцип лідерства.
6. Залучення працівників до управління якістю.
7. Процесний підхід до управління якістю.
8. Системний підхід до управління .
9. Принцип постійного поліпшення управління якістю.
10. Принцип прийняття рішень на підставі фактів.
11. Взаємовигідні стосунки з постачальниками та партнерами.
12. Політика у сфері якості.
13. Цілі у сфері якості.
14. Доведення політики та цілей у сфері якості до працівників усіх рівнів на підприємстві.
15. Показники поліпшення діяльності підприємства, що надає послуги.
16. Структура документації системи управління якістю підприємства сфери туристичних та готельних послуг.
17. Настанова з якості як основний документ системи управління якістю послуг.
18. Кодекс поведінки персоналу.
19. Внутрішні документи системи управління якістю.
20. Зовнішні документи системи управління якістю.

5. Індивідуальні завдання.

1. Вітчизняні системи управління якістю радянського періоду.
2. Управління якістю в незалежній Україні.
3. Використання сучасних методів менеджменту якості.
4. Концепція загального (всеохоплюючого) управління якістю (TQM).
5. Державне регулювання і діяльність громадських організацій України в сфері якості.
6. Національні стандарти ДСТУ ISO 9001-2001, ДСТУ ISO 9004-2001.
7. Концепція державної політики у сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг).
8. Досвід управління якістю в різних країнах світу, а саме в США.
9. Досвід управління якістю в різних країнах світу, а саме в Японії.
10. Досвід управління якістю в різних країнах світу, а саме в країнах Західної Європи.

11. Досвід управління якістю в різних країнах світу, а саме в Азії.
12. Досвід управління якістю в різних країнах світу, а саме в Африці.
13. Система управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
14. Етапи розвитку управління якістю в ХХ столітті.
15. Організаційна структура та особливості функціонування харчових лабораторій в системі ресторанного господарства за ринкових умов.
16. Конференції споживачів, конкурси і майстер-класи виробників продукції та послуг готельно-ресторанного господарства.
17. Рекомендації щодо формування системи показників якості продукції та послуг.
18. Кваліметричні методи оцінювання якості продукції та послуг.
19. Особливості контролю якості та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства.
20. Контроль за діяльністю виробничого та обслуговуючого персоналу, стану дотримання вимог нормативної документації до виготовлення кулінарної продукції та обслуговування.

6. Програмові вимоги до екзаменів.

1. Якість як об'єкт управління
2. Проблема якості продукції та послуг
3. Якість і розвиток науково-технічного й соціального прогресу
4. Основні терміни та визначення в галузі управління якістю
5. Поняття якості
6. Властивість, показник, параметр, показник якості продукції, процесу, послуги
7. Фактори, що впливають на якість
8. Формування якості продукції та послуг
9. Механізм управління якістю
10. Етапи розвитку управління якістю в ХХ столітті
11. Основні поняття і визначення у сфері якості
12. Сучасна філософія управління якістю
13. Системний підхід до управління якістю
14. Правові аспекти забезпечення якості продукції, послуг
15. Державний захист прав споживачів продукції та послуг в Україні
16. Європейська організація з контролю якості (ЕОКК)
17. Державний стандарт України ДСТУ ISO 9000-2001
18. Основні характеристики етапів розвитку систем управління якістю
19. Вітчизняні системи управління якістю радянського періоду
20. Загальне управління якістю – TQC
21. Загальний менеджмент якості – TQM
22. Загальна характеристика системи управління якістю (СУЯ)
23. Управління документацією СУЯ
24. Структура, основні функції, порядок розробки і впровадження комплексної системи управління якістю
25. Основні функції КСУЯП
26. Статистичні методи контролю якості
27. Вимоги нормативної документації до продукції ресторанного господарства
28. Кваліфікаційні вимоги до виробничого та обслуговуючого персоналу готельно-ресторанного господарства
29. Вимоги до організації роботи закладів ресторанного господарства різних видів і класу
30. Вимоги до готелів різних категорій (облаштування території, зовнішні елементи благоустрою, устаткування та меблі приміщень різного функціонального призначення, загальне технічне устаткування, номерний фонд та його технічне оснащення, санітарне устаткування тощо).

7. Тести.

1. В залежності від властивостей показники якості продукції розрізняють:

1. одиничні і комплексні;
2. базові і відносні;
3. призначення, надійності, ремонтоспроможності, схоронності, технологічності, економічності;
4. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні.

2. В залежності від кількості властивостей показники якості продукції бувають:

1. базові і відносні;
2. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні;
3. схоронності, довговічності, економічності, технологічності;
4. одиничні і комплексні.

3. В залежності від використання для оцінки показники якості продукції розрізняють:

1. базові і відносні;

2. економічності, довговічності, технологічності, транспортабельності;
3. одиничні і комплексні;
4. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні.

4. В залежності від стадії визначення значень показники якості продукції розрізняють:
1. одиничні і комплексні;
2. економічності, довговічносні, технологічності, транспортабельності;
3. базові і відносні;
4. прогнозовані, проектні, виробничі, експлуатаційні.

5. Відносна характеристика якості продукції, що ґрунтується на порівнянні значень показників якості продукції, що оцінюється, з базовими значеннями – це:
1. характеристика продукції;
2. сертифікат відповідності;
3. рівень якості продукції;
4. сертифікат якості.

6. Методи знаходження значень показників якості продукції за способами одержання інформації поділяються на:
1. традиційний, експертний, соціологічний;
2. вимірювальний, реєстраційний, органолептичний, розрахунковий;
3. експертний, традиційний, вимірювальний, органолептичний;
4. традиційний, соціологічний, реєстраційний, розрахунковий.

7. Об'єктивна особливість, за якою її відрізняють від інших видів продукції – це:
1. якість продукції;
2. характеристика продукції;
3. рівень якості продукції;
4. базовий зразок.

8. Науку, яка вивчає якість продукції та вимірювання якості називають:
1. кваліметрія;
2. стандартизація;
3. сертифікація;
4. метрологія.

9. Розрізняють кваліметрію:
1. об'єктивну і суб'єктивну;
2. технологічну і соціальну;
3. теоретичну і практичну;
4. комплексну і диференційну.

10. Основні фактори, що випливають на якість продукції:
1. політичні, соціальні, правові, організаційні;
2. екологічні, правові, економічні, культурні;
3. технічні, організаційні, економічні, суб'єктивні;
4. демографічні, культурні, правові, політичні.

11. До витратної продукції щодо оцінки рівня якості відносять:
1. сировину і природне паливо, матеріали та продукти, видаткові вироби;
2. матеріали та продукти, продукцію, що підлягає ремонтуванню, сировину та природне паливо;
3. вироби, що не підлягають ремонтуванню, видаткові вироби, матеріали та продукти;
4. вироби, що підлягають ремонтуванню, видаткові вироби, вироби, що не підлягають ремонтуванню.

12. До продукції, що витрачає свій ресурс щодо оцінки рівня якості відносять:
1. видаткові вироби, матеріали та продукти;
2. сировина та природне паливо, видаткові вироби;
3. вироби, що підлягають ремонтуванню, вироби, що не підлягають ремонтуванню
сировину і природне паливо, матеріали та продукти;
4. матеріали та продукти.

13. Реально досягнута сукупність значень показників якості продукції, що прийнята для порівняння називається:
1. характеристикою продукції;

2. базовим зразком;
3. рівнем якості продукції;
4. якістю продукції.

14. При оцінці рівня якості продукції використовують методи:
1. експертний, соціологічний, традиційний;
2. вимірювальний, реєстраційний, розрахунковий;
3. диференційний, комплексний, змішаний;
4. розрахунковий, реєстраційний, традиційний, соціологічний.

15. Метод оцінки рівня якості продукції, оснований на використанні одиничних показників якості продукції називається:
1.диференційним;
2. експертним;
3.комплексним;
4. змішаним.

16. Метод оцінки рівня якості продукції, оснований на використанні узагальненого показника якості продукції називається:
1. змішаним;
2. комплексним;
3. диференційним;
4. розрахунковим.

17. Встановлення міри відповідності вимогам нормативно-технічної документації фактичних значень показників якості продукції до початку її експлуатації або споживання називають:
1. рівнем якості продукції;
2. сертифікатом якості;
3. оцінкою рівня якості виготовленої продукції;
4. характеристикою продукції.

18. Характеристика середніх витрат, пов'язаних з наявністю дефектів, які виражені в цінових чи умовних одиницях, що приходяться на одиницю продукції називається:
1. коефіцієнтом дефектності;
2. нормативним строком окупності капітальних виробів;
3. нормативним коефіцієнтом економічної ефективності;
4. зведеними витратами.

19. Які показники характеризують системи «людина-виріб», «людина-робоче місце», «людина-машина» і враховують комплекс гігієнічних, антропометричних, фізіологічних і психологічних властивостей людини?
1. екологічні;
2. економічні;
3. функціональні;
4. ергономічні.

20. Кількісна характеристика однієї властивості продукції, що характеризує її якість, яку розглядають стосовно визначених умов її створення або споживання – це:
1. відносна якість;
2. одиничний показник;
3. комплексний показник;
4. параметр продукції.

21. На які класи поділяється промислова продукція з метою оцінювання її якості?
1. продукція, що витрачається під час використання продукція, що витрачає свій ресурс;
матеріали і продукти;
2. вироби, що ремонтуються;
3. вироби, що не ремонтуються;
4. сировина, природне паливо.

22. За якого методу оцінки рівня якості порівнюють значення одиничних показників якості оцінюваного і базового зразків?
1. комплексного;
2. змішаного;

3. диференційного;
4. експертного.

23. У якому випадку перераховані об'єктивні фактори, що впливають на якість?
1. конструкція виробу, технічний рівень виробничої бази та бази експлуатації;
2. конструкція виробу, кваліфікація працівника;
3. професійна майстерність, загальноосвітній рівень, психологічний склад людини, особиста зацікавленість в результаті праці;
4. конструкція виробу, технічний рівень виробничої бази та бази експлуатації, особиста зацікавленість в результаті праці.

24. Що є об'єктами стандартизації міжнародних стандартів ISO серії 9000?
1. продукція;
2. продукція, послуги, елементи систем якості;
3. методи контролю показників якості;
4. елементи систем якості, критерії вибору елементів систем якості, моделі систем забезпечення якості, способи перевірок діючих систем якості та інше.

25. Який із прийнятих ДСТУ ISO описує основні положення системи управління якістю і визначає термінологію, ідентифікує поняття у сфері управління якістю?
1. «Системи управління якістю. Вимоги»;
2. «Системи управління якістю. Основні положення і словник»;
3. «Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності»;
4. «Настанови щодо перевірки систем якості».

26. Організації залежать від своїх замовників і тому повинні розуміти поточні і майбутні потреби замовників, виконувати вимоги та прагнути до перевищення їх очікувань, – це:
1. постійне поліпшення;
2. системний підхід до управління;
3. орієнтація на споживача;
4. система управління якістю.

27. Необхідного результату досягають ефективніше, якщо діяльністю і пов'язаними з нею ресурсами керують як процесом, – це:
1. системний підхід до управління;
2. процесний підхід;
3. процесне вирішення;
4. процесне управління.

28. Показники, що характеризують особливості продукції, які забезпечують її нешкідливість і безпеку для людини при експлуатації чи споживанні, це:
1. показники безпеки;
2. показники надійності;
3. показники технологічності;
4. показники безвідмовності.

29. На якість продукції впливає значна кількість факторів, які діють як самостійно, так і в взаємозв'язку між собою, як на окремих етапах життєвого циклу продукції, так і на кількох. Умовно всі фактори об'єднані в 4 групи:
1. технічні, ергономічні, об'єктивні, технологічні;
2. технічні, організаційні, економічні, суб'єктивні;
3. технічні, ергономічні, об'єктивні, суб'єктивні;
4. конструктивні, стимулюючі, об'єктивні, технологічні.

30. Документ, в якому регламентовано конкретні заходи в галузі якості, ресурси і послідовність діяльності стосовно конкретної продукції, проекту чи контракту, – це:
1. нормативний документ;
2. програма якості;
3. настанова з якості;
4. показник якості.

31. Показник якості продукції, що відноситься до кількох її властивостей, – це:
1. диференційний показник якості продукції;
2. одиничний показник якості продукції;

3. комплексний показник якості продукції;
4. інтегральний показник якості продукції.

32. Ідентифікація, розуміння і управління взаємопов'язаними процесами як системою сприяє організації найбільш результативно й ефективно досягти цілей. Який з принципів управління якістю пояснює це твердження?

1. системний підхід до управління;
2. лідерство;
3. процесний підхід;
4. прийняття рішень на підставі фактів.

33. В Україні введено методом прямого впровадження і затверджено як національні сімейство стандартів:

1. ISO серії 9000;
2. ISO серії 14000;
3. ISO серії 19000;
4. ISO серії 22000.

34. Коефецієнт якості праці вперше було введено для вітчизняної системи управління якістю продукції?

1. СБВП;
2. НОРМ;
3. КС УЯПП;
4. СБП.

35. Показники якості, які характеризують властивості продукції, що обумовлюють оптимальний розподіл витрат матеріалів, засобів праці та часу належать до:

1. патентно-правових;
2. технологічних;
3. економічних;
4. ергономічних.

36. Питання створення еталонів, зразків, розробки нових вимірювальних приладів, пристроїв та інформаційних систем вирішує:

1. експериментальна метрологія;
2. прикладна метрологія;
3. теоретична метрологія;
4. законодавча метрологія.

37. Сукупність дій, що виконуються за допомогою засобів вимірювання з метою знаходження числового значення даної величини, яка виражається в прийнятих одиницях – це:

1. технічне вимірювання;
2. інструментальне вимірювання;
3. експертне вимірювання;
4. органолептичне вимірювання.

38. Де перераховані основні одиниці СІ?

1. метр, кілограм, секунда, Ампер, Кельвін, кандела, моль;
2. метр, кілограм, секунда, Ампер, Кельвін, кандела, радіан;
3. метр, кілограм, секунда, Ампер, Кельвін, стерадіан, радіан;
4. міліметр, година, грам, Вольт, Ампер, Кельвін.

39. Методи вимірювання, за яких чутливий елемент приладу не приводиться в контакт з об'єктом вимірювань це:

1. контактний метод;
2. безконтактний метод;
3. метод заміщення;
4. нульовий метод.

40. Відносно одиниці фізичної величини похибки бувають як:

1. відтворювання величини, зберігання одиниці, передачі розміру одиниці фізичної величини в результаті спостереження;
2. відтворювання величини;
3. зберігання одиниці фізичної величини;

4. статичні, динамічні.

41. Похибки вимірювань за способом вираження бувають:
1. абсолютні, відносні;
2. часткові, повні;
3. статичні, динамічні;
4. середня арифметична і середня квадратична.

42. Які показники характеризують охоплення продукції стандартними, уніфікованими та оригінальними складовими частинами, а також рівень уніфікації з іншими виробами?
1. призначення;
2. економічні;
3. екологічні;
4. стандартизації та уніфікації.

43. Ким, або в якому документі було сформульоване таке визначення: «Якість – ступінь, для якого сукупність відмітних властивостей задовольняє сформульовані потреби або очікування, загальнозрозумілі або обов'язкові»?
1. Гегелем;
2. Аристотелем;
3. ДСТУ ISO 9000-2001;
4. ГСТУ.

44. Стандарти серії 9000 та 14000 розроблені –?
1. IEC;
2. ISO;
3. МДР;
4. СЕН.

45. Петля якості охоплює наступну кількість взаємозалежних видів діяльності:
1. 8;
2. 11;
3. 12;
4. 10.

46. Властивість виробів зберігати у часі в заданих допустимих межах всіх параметрів якості відповідно до заданих умов їх використання, ремонтування, зберігання та транспортування називають:
1. кваліметрією;
2. надійністю;
3. стійкістю;
4. довговічністю.

47. Проміжок часу, в якому вироби зберігають спроможність виконання ними заданих функцій, у межах допустимих відхилень в умовах належного їх технічного обслуговування та ремонтування:
1. ремонтоспроможністю;
2. надійністю;
3. стійкістю;
4. довговічністю.

48. Показники характеризують властивості виробів, які полягають у здатності до попередження та знаходження причин відмов у роботі та пошкоджень, а також в усуненні їх наслідків за допомогою належного технічного обслуговування та ремонтування:
1. ремонтоспроможності;
2. довговічності;
3. надійності;
4. призначення.

49. Показники характеризують їх властивості безперервно до моменту використання зберігати показники якості у заданих умовах використання протягом заданого періоду часу:
1. довговічності;
2. надійності;
3. збереження;
4. технологічності.

50. Показники якості виробів, що характеризують взаємозв'язок людини, виробу та навколишнього середовища з урахуванням вимог людини до виробів і довкілля це:

1. естетичні;
2. безпечності;
3. технологічні;
4. ергономічні.

8. Список рекомендованої літератури.

1. ДСТУ ISO 9000-01. Система управління якістю. Принципи та поняття. – К.: Держстандарт України, 2001.
2. ДСТУ ISO 9001-01. Система управління якістю. Вимоги. – К.: Держстандарт України, 2001.
3. ДСТУ ISO 9004-01. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. – К.: Держстандарт України, 2001.
4. Послуги в Україні. Туризм. Готелі. Харчування. Довідник / За ред. В. Іванова. – Львів, 2000.
5. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг. – К.: Держстандарт України, 1999.
6. Роглєв Х.Й. Основи готельного менеджменту: Підручник. / Х.Й. Роглєв. – К.: Кондор, 2009. – 408с.
7. Топольник В.Г. Управління якістю продукції і послуг ресторанного господарства : навч. посіб. / В.Г. Топольник. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. – 182 с.
8. Топольник В.Г. Управління якістю продукції ресторанного господарства : навч. посіб. / В.Г. Топольник. – Донецьк : ДонНУЕТ, 2007. – 174 с.
9. Топольник В.Г. Квалиметрия в ресторанном хозяйстве : монография / В.Г. Топольник, А.С. Ратушний. – Донецк : ДонНУЗТ, 2008. – 243 с.
10. Шаповал М.І. Менеджмент якості : підручник / М.І. Шаповал. – К. : Знання ; КОО, 2007. – 471 с.

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
старший викладач Андрухів Я.М.

1. Назва дисципліни.

Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства (кількість годин для самостійної роботи – 44 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Формування знань, вмінь та навичок щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

3. Завдання самостійної роботи.

Сформувати у студентів знання, вміння та навички щодо вибору, розміщення устаткування для готелів, а також навичок, пов'язаних з вибором, експлуатацією, розміщенням механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування для закладів ресторанного господарства; підготовка спеціалістів, спроможних знати й вирішувати питання використання нових видів машин і апаратів.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Машини і механізми для нарізання варених овочів. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
2. З'єднання деталей машин і механізмів. Роз'ємні з'єднання. Їх використання в торговому машинобудуванні.
3. Електроприводи. Їх класифікація, будова і використання.
4. Прилади ручного і автоматичного управління та прилади захисту. Їх призначення і використання.
5. Машини і механізми для обробки овочів. Картоплечистки типу МОК, їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
6. Машини і механізми для протирання овочів. Протирочна машина МП-800. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
7. Машини і механізми для нарізки овочів. Універсальна овочерізка МРО 400-1000. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
8. Посудомийні машини безперервної дії. Посудомийна машина ММУ-2000, її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
9. Машини для нарізки гастрономічних товарів. Машина МРГ-300А. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
10. Коротка характеристика палива, що використовується на підприємствах харчування.
11. Теплогенеруючі пристрої. Електричні нагрівні елементи. Їх класифікація і використання.
12. Основні закони перенесення теплоти. Теплопровідність, конвекція і теплове випромінювання. Їх коротка характеристика і використання.
13. Характеристика основних способів теплової обробки харчових продуктів і їх використання в теплових апаратах на підприємствах харчування.
14. Обладнання для випікання. Шафа пекарна електрична секційно-модульована ШПЕСМ-3. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
15. Обладнання для смаження. Електричні сковороди секційно-модульовані СЕСМ -0,2 і СЕСМ-0,5. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
16. Обладнання для дієтичних закладів харчування. Апарат пароварочний електричний АПЕ-0,23А. Його будова, призначення, правила експлуатації і техніки безпеки.
17. Об'ємний спосіб теплової обробки. Мікрохвильові печі. Їх будова використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
18. Універсальне обладнання для варіння і смаження. Плита електрична секційно-модульована ПЕСМ-4ШБ. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
19. Обладнання для смаження. Електричні фритюрниці секційно-модульовані ФЕСМ -20. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
20. Обладнання для смаження. Електричні шафи для смаження ШЖЕ-0,85, їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
21. Електронні контрольно-касові машини. Функціональні і фіскальні можливості електронного контрольно-касового апарату ЕРА -101.10.
22. Характеристика холодоагентів, що використовуються в холодильному машинобудуванні.

5. Індивідуальні завдання.

1. Значення підйомно-транспортного обладнання на підприємствах харчування. Його класифікація і використання
2. Машини і механізми для протирання овочів. Протирочна машина МП-800. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.

3. Характеристика холодоагентів, що використовуються в холодильному машинобудуванні.
4. Електронні контрольно-касові машини. Функціональні і фіскальні можливості електронного контрольно-касового апарату ЕРА -101.10
5. Машини і механізми для замішування тіста. Тістомісильна машина ТММ-1М. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
6. Значення холодильного обладнання на підприємствах харчування. Машинне охолодження. Будова компресійної холодильної машини.
7. Універсальні приводи. Привід ПУ-0,6. Його будова, використання, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації і техніки безпеки.
8. Значення холодильного обладнання на підприємствах харчування. Способи охолодження. Безмашинне охолодження.
9. Машини і механізми для подрібнення м'яса і риби. М'ясорубка
МИМ –250М. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
10. Значення холодильного обладнання на підприємствах харчування. Холодильні камери типу КХН і КХС. Їх будова, використання і правила експлуатації.
11. Значення ваговимірювальних пристроїв на підприємствах харчування. Електронні ваги. Їх будова, принцип дії, правила установки і зважування. Переваги і недоліки електронних ваг.
12. Коротка характеристика палива, що використовується на підприємствах харчування.
13. Теплогенеруючі пристрої. Електричні нагрівні елементи. Їх класифікація і використання.
14. Значення холодильного обладнання на підприємствах харчування. Побутові холодильники. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
15.Об'ємний спосіб теплової обробки. Мікрохвильові печі. Їх будова використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
16.Машини і механізми для збивання тіста і кремів. Збивальна машина МВ-60. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
17. Значення ваговимірювальних пристроїв на підприємствах харчування. Гирі. Їх класифікація, коротка характеристика, використання і вимоги, що ставляться до них.
18. Значення підйомно-транспортного обладнання на підприємствах громадського харчування. Транспортери, їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
19.Обладнання для смаження. Електричні сковороди секційно-модульовані СЕСМ -0,2 і СЕСМ-0,5. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
20. Обладнання для дієтичних закладів харчування. Апарат пароварочний електричний АПЕ-0,23А. Його будова, призначення, правила експлуатації і техніки безпеки.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Значення торгово-технологічного обладнання на підприємствах харчування. Його класифікація.
2. Машини і механізми для нарізання варених овочів. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
3. Обладнання для варіння страв. Їжеварочні котли типу КПЕ -40. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
4. З'єднання деталей машин і механізмів. Роз'ємні з'єднання. Їх використання в торговому машинобудуванні.
5. Електроприводи. Їх класифікація, будова і використання.
6. Машини і механізми для обробки м'яса і риби. М'ясорубка МИМ-105. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
7. Прилади ручного і автоматичного управління та прилади захисту. Їх призначення і використання.
8. Машини і механізми для збивання тіста і кремів. Збивальна машина МВ -35. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
9. З'єднання деталей машин і механізмів. Нероз'ємні з'єднання. Їх використання в торговому машинобудуванні .
10. Машини і механізми для обробки овочів. Картоплечистки типу МОК, їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
11. Механічні передачі. Їх класифікація і використання. Переваги і недоліки різних типів механічних передач.
12. Електронні контрольно-касові машини. Функціональні і фіскальні можливості електронного контрольно-касового апарату ЕРА -101.10.
13. Машини і механізми для замішування тіста. Тістомісильна машина ТММ-1М. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
14. Значення підйомно-транспортного обладнання на підприємствах харчування. Його класифікація і використання.
15. Машини і механізми для протирання овочів. Протирочна машина МП-800. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
16. Характеристика холодоагентів, що використовуються в холодильному машинобудуванні.
17. Машини і механізми для нарізки овочів. Універсальна овочерізка. МРО 400-1000. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.

18. Значення холодильного обладнання на підприємствах харчування. Машинне охолодження. Будова компресійної холодильної машини.
19. Універсальні приводи. Привід ПУ-0,6. Його будова, використання, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації і техніки безпеки.
20. Значення холодильного обладнання на підприємствах харчування. Способи охолодження. Безмашинне охолодження.
21. Машини і механізми для подрібнення м'яса і риби. М'ясорубка МИМ –250М. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
22. 22. Значення холодильного обладнання на підприємствах харчування. Холодильні камери типу КХН і КХС. Їх будова, використання і правила експлуатації.
23. Значення торгових автоматів на підприємствах харчування. Основні вузли і механізми торгових автоматів.
24. Значення холодильного обладнання на підприємствах харчування. Холодильні шафи ШХ -0,71 і ШХ -1,40. Їх будова, використання і правила експлуатації.
25. Поняття про електромагнітне поле зверхвисокої частоти. СВЧ - нагрів і його значення на підприємствах харчування.
26. Значення ваговимірювальних пристроїв на підприємствах харчування. Вага настільна циферблатна РН-10Ц13У. Її будова, принцип дії, правила установки і зважування.
27. Значення ваговимірювальних пристроїв на підприємствах харчування. Класифікація ваговимірювальних пристроїв і вимоги, що ставляться до них.
28. Обладнання для варіння страв. Їжеварочні котли типу КПЕ -160. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
29. Посудомийні машини періодичної дії. Посудомийна машина ММУ-500. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
30. Обладнання для приготування кави. Експрес-кавоварки. Їх будова, використання правила експлуатації і техніки безпеки.
31. Універсальне обладнання для варіння і смаження. Плита електрична ПЕ-0,51. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
32. Електронні контрольно-касові машини. Основні блоки і вузли електронного контрольно-касового апарату ЕРА -101.10.
33. Значення ваговимірювальних пристроїв на підприємствах харчування. Електронні ваги. Їх будова, принцип дії, правила установки і зважування. Переваги і недоліки електронних ваг.
34. Коротка характеристика палива, що використовується на підприємствах харчування.
35. Теплогенеруючі пристрої. Електричні нагрівні елементи. Їх класифікація і використання.
36. Універсальні приводи. Привід П-ІІ. Його будова, використання, комплектація змінними механізмами, правила експлуатації і техніки безпеки.
37. Значення ваговимірювальних пристроїв на підприємствах харчування. Ваги товарні. Вага РП-500 Ш 13, її будова, принцип дії, правила установки і зважування.
38. Основні закони перенесення теплоти. Теплопровідність, конвекція і теплове випромінювання. Їх коротка характеристика і використання.
39. Характеристика основних способів теплової обробки харчових продуктів і їх використання в теплових апаратах на підприємствах харчування.
40. Обладнання для випікання. Шафа пекарна електрична секційно-модульована ШПЕСМ-3. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
41. Машини для нарізки хліба. Хліборізки МРХ-200. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
42. Значення підйомно-транспортного обладнання на підприємствах харчування. Ліфти і підйомники. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
43. Значення підйомно-транспортного обладнання на підприємствах громадського харчування. Транспортери, їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
44. Обладнання для смаження. Електричні сковороди секційно-модульовані СЕСМ -0,2 і СЕСМ-0,5. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
45. Обладнання для дієтичних закладів харчування. Апарат пароварочний електричний АПЕ-0,23А. Його будова, призначення, правила експлуатації і техніки безпеки.
46. Значення холодильного обладнання на підприємствах харчування. Побутові холодильники. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
47. Об'ємний спосіб теплової обробки. Мікрохвильові печі. Їх будова використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
48. Машини і механізми для збивання тіста і кремів. Збивальна машина МВ-60. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
49. Значення ваговимірювальних пристроїв на підприємствах харчування. Гирі. Їх класифікація, коротка характеристика, використання і вимоги, що ставляться до них.
50. Універсальне обладнання для варіння і смаження. Плита електрична секційно-модульована ПЕСМ-4ШБ. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
51. Машина для розкатування тіста МРТ-60М. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.

52. Класифікація механічного обладнання і його коротка характеристика.
53. Механічні передачі, їх використання. Пасова передача, її будова, принцип дії, переваги і недоліки, використання.
54. Обладнання для смаження. Електричні фритюрниці секційно-модульовані ФЕСМ -20. Їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
55. Механічні передачі, їх використання Ланцюгові передачі, її будова, принцип дії, переваги і недоліки, використання.
56. Обладнання для смаження. Електричні шафи для смаження ШЖЕ-0,85, їх будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
57. Механічні передачі, їх використання. Зубчасті передачі, їх будова, принцип дії, переваги і недоліки, використання.
58. Машини для нарізки гастрономічних товарів. Машина МРГ-300А. Її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.
59. Механічні передачі, їх використання. Фрикційні передачі, їх будова, принцип дії, переваги і недоліки, використання.
60. Посудомийні машини безперервної дії. Посудомийна машина ММУ-2000, її будова, використання, правила експлуатації і техніки безпеки.

7. Тести.

1. Цифри 0,23 в пароварочній шафі АПЕ -0,23А-01 означають:
а) корисний об'єм робочої камери, $м^3$;
б) потужність парогенератора, КВт;
в) продуктивність шафи кг/год;
г) час розігріву шафи до робочого стану, год.

2. Блок клавіатури ЕККА ЕРА – 101.10 містить:
а) 24 клавіші;
б) 7 клавіш;
в) 38 клавіш;
г) 41 клавішу.

3. Найбільша межа зважування на вазі РП -100Ш13 становить:
а) 100 грам;
б) 100 кілограм;
в) 100 тонн;
г) 13 кілограм.

4. Жарочна камера шафи ШЖЕ -0,85 поділена на:
а) два відділення;
б) три відділення;
в) чотири відділення;
г) п'ять відділень.

5. Жир у ванні фритюрниці ФЕСМ-20 нагрівається з допомогою:
а) одного тена;
б) трьох тенів;
в) чотирьох тенів;
г) п'яти тенів.

6. На ЕККА ЕРА -101.10 можна програмувати:
а) 300 найменувань товарів;
б) 599 найменувань товарів;
в) 600 найменувань товарів;
г) 700 найменувань товарів.

7. Циферблатна стрілка ваги ВНЦ -2 при зважуванні повинна роботи:
а) 1-2 коливання;
б) 2-5 коливань;
в) 3-4 коливання;
г) 5-6 коливань.

8. У нижній частині «холодної зони» фритюрниці ФЕСМ -20 температура жиру не перевищує:
а) 30^0С;
б) 50^0С;

в) 80^0C;
г) 120^0C.

9. Змінний механізм МС5-150 призначений для:
а) перемелювання м'яса;
б) нарізання овочів;
в) очищення картоплі;
г) перемішування фаршу.

10. Цифри 0,6 в приводі універсальному ПУ-0,6 означають:
а) кількість механізмів;
б) потужність електродвигуна;
в) продуктивність змінних механізмів;
г) час безперервної дії.

11. Які гирі використовуються для визначення маси товару на товарних вагах?:
а) зразкові гирі;
б) умовні гирі;
в) гирі загального призначення;
г) гирі спеціального призначення.

12. Чаша електросковороди СЕСМ- 0,5 виготовлена із:
а) мідного сплаву;
б) чавуну;
в) тефлону;
г) легованої сталі.

13. Гирі для ваговимірювальних пристроїв виготовляють із:
а) олова та міді;
б) свинцю та заліза;
в) сірого чавуну та вуглецевої сталі;
г) мідного купоросу та залізної окалини.

14. Рух від електродвигуна до робочого валу в машині МРОВ-160 передається з допомогою:
а) пасової передачі;
б) фрикційної передачі;
в) ланцюгової передачі;
г) черв'ячної передачі.

15. Батарея живлення блоку фіскальної пам'яті розрахована на безперебійну роботу на протязі:
а) 16 год.;
б) 700 год.;
в) 1240 год.;
г) 1440 год.

16. Змінний механізм МС 18-160 призначений для:
а) нарізання варених овочів;
б) перемелювання м'яса;
в) протирання овочів;
г) перемішування фаршу.

17. Клавіша ПСМ в ЕККА ЕРА -101.10 призначена:
а) для просування контрольної стрічки;
б) для просування фарбуючої стрічки;
в) для просування чекової і контрольної стрічок;
г) як клавіша проміжної суми.

18. Якого типу електричні нагрівні елементи використовують у фритюрниці ФЕСМ-20?
а) відкритого типу;
б) закритого типу;
в) герметично-закритого типу;
г) вольфрамові спіралі.

19. Жарочна камера шафи ШЖЕ -0,51поділена на:

а) два відділення;
б) три відділення;
в) чотири відділення;
г) п’ять відділень.

20. Якого типу електричні нагрівні елементи використовують у електросковороді СЕСМ-02?
а) відкритого типу;
б) закритого типу;
в) герметично-закритого типу;
г) вольфрамові спіралі.

21. Рух від електродвигуна до робочого валу в машині МИМ -250М передається з допомогою:
а) пасової передачі ;
б) фрикційної передачі;
в) ланцюгової передачі;
г) двохступінчастого циліндричного редуктора.

22. Змінний механізм МС28-100 призначений для:
а) для очищення картоплі;
б) для перемішування фаршу;
в) для протирання овочів;
г) для фігурної нарізки овочів.

23. Плавкі запобіжники відносяться до:
а) приладів ручного управління;
б) приладів автоматичного управління;
в) приладів захисту;
г) приладів регулювання тиску.

24. Ланцюгова передача складається із:
а) двох шківів і ланцюга;
б) двох шестерень і ланцюга;
в) двох зірочок і ланцюга;
г) трьох зірочок і шестерні.

25. Змінний механізм МС 10-160 призначений для :
а) нарізання овочів;
б) перемелювання м’яса;
в) перемішування фаршу;
г) очищення картоплі.

26. Кулачковий теплостійкий перемикач ТПКП відноситься до:
а) приладів ручного управління;
б) приладів автоматичного управління;
в) приладів захисту;
г) приладів регулювання тиску.

27. Пакетні вимикачі і перемикачі відносяться до:
а) приладів ручного управління ;
б) приладів автоматичного управління;
в) приладів захисту;
г) приладів переключення швидкості механічного обладнання.

28. Пасова передача складається із:
а) двох зірочок і пасу ;
б) двох шківів і ланцюга;
в) двох зірочок і ланцюга;
г) двох шківів і пасу.

29. Цифри 0,5 в сковороді СЕСМ-0,5 означають:
а) об’єм робочої чаші в літрах;
б) площу поверхні для смаження в $м^2$;
в) потужність електродвигуна, в пВт;
г) об’єм робочої чаші в $м^3$

30. Ціна поділки шкали ваги РН -10Ц13У становить:

а) 1грам;

б) 3 грами;

в) 5 грам;

г) 10 грам.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Байлик С.І. Готельне господарство. Обладнання. Єврoремонт. Експлуатація/ С.І. Байлик. – К.: Дакор; Вира – Р, 2003 – 334 с.
2. Дорохін В.О. Теплове обладнання підприємств харчування : підручник / [В.О. Дорохін, Н.В. Герман, О.П. Шеляков]. – Полтава : РВВПУСКУ, 2004 – 583 с.
3. Черевко А.И. Оборудование предприятий питання: т. 2. Торгово-технологическое оборудование /[А.И. Черевко, Л.Н. Попов]. – М.: Экономика, 1988 – 271с.
4. Пахомов П.Л. Холодильна техніка: навч. посіб. /[П.Л. Пахомов, В.В. Сазонов]. – Х.: ХДУХТ, 2003 – 224с.
5. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв: Навч. посіб. /І.І. Тарасенко – К.: КНТУ, 2002 – 284с.
6. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питанния: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – Ч. 1. – Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2002 – 256с.
7. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питанния: справочник /[Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – 4.2. –Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2004 – 380с.
8. Дейниченко Г.В. Оборудование предприятий питанния: справочник / [Г.В. Дейниченко, В.А. Ефимова, Г.М. Постанов]. – Ч. 3. – Харьков: ДП ред. «Мир Техники и Технологии», 2005 – 456с.

Харчова хімія
к.х.н., доцент Хацевич О.М.

1. Назва дисципліни.

Харчова хімія (кількість годин для самостійної роботи – 60 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Вивчення дисципліни «Харчова хімія» повинно сприяти формуванню у студентів знань про основні нутрієнти в харчових продуктах та показати сучасні наукові уявлення про харчування людини, закріпленню у свідомості студентів необхідності забезпечення збалансованим економічно рентабельним харчуванням усіх груп населення. Вивчення дисципліни базується на основі одержаних знань із загальної, неорганічної та органічної хімій в школі, де вивчались основні класи неорганічних та органічних речовин, основні закони хімії, особливості будови періодичної системи, правила роботи з лабораторним обладнанням, хімічним посудом, правила техніки безпеки. Тому 2/3 навчального часу з вивчення предмету виділено на самостійне позааудиторне вивчення матеріалу з наступним контролем знань на заняттях.

Самостійна робота студента є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Мета самостійної роботи:

- розвиток творчих здібностей та активізація розумової діяльності студентів;
- формування в студентів потреби безперервного самостійного оновлення знань;
- самостійна робота студентів – результат їх морально-вольових зусиль.

При вивченні дисципліни «Харчова хімія» студенти мають змогу отримати необхідний рівень теоретичної та практичної підготовки для використання у майбутній практичній діяльності знань щодо хімічної природи основних речовин, які входять до складу живих організмів, а також ознайомитися з хімічними перетвореннями макронутрієнтів (білків, вуглеводів, ліпідів) у процесі життєдіяльності людини, з роллю мінеральних речовин, вітамінів та ферментів у цих процесах, принципами здорового способу життя та методами раціонального харчування.

3. Завдання самостійної роботи.

- навчити студентів самостійно працювати з літературою, вміти виділяте важливе і головне;
- складати простий і розгорнутий план;
- вміти працювати з ілюстрованими роботами (схемами, графіками);
- опрацьовувати декілька джерел;
- систематизувати текст в таблиці і схеми;
- користуватись довідковою літературою;
- розвивати професійне мислення студентів;
- творчо сприймати навчальний план і його осмислювати;
- прищеплювати навички щоденної самостійної роботи в одержанні та узагальненні знань, умінь.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Предмет харчової хімії. Мета, напрямки розвитку харчової хімії.
2. Класифікація основних харчових речовин.
3. Класифікація сучасних продуктів харчування.
4. Історичні етапи розвитку та становлення харчової хімії.
5. Вода, особливості будови, роль в організмі та значення у процесах травлення.
6. Гідроліз солей.
7. Комплексні сполуки.
8. Метали. Хімія d-елементів.
9. Неметали.
10. Коагуляція. Напівколоїди та розчини високомолекулярних сполук.
11. Методи визначення кислот в харчових продуктах.
12. Поняття про нітрогеновмісні гетероциклічні сполуки.
13. Харчові продукти багаті вуглеводами
14. Шляхи зниження цукру у харчовому раціоні.
15. Обмін вуглеводів.
16. Перетворення вуглеводів під час виробництва харчових продуктів.
17. Методи визначення вуглеводів у харчових продуктах
18. Якісні реакції на крохмаль і глікоген?
19. Ліпіди в продуктах харчування, їх класифікація та значення.
20. Білки в харчуванні людини. Поняття про амінокислотний скор.
21. Фізіологічне значення білків та наслідки їх надлишку і дефіциту у раціонах харчування. Функції білків.
22. Сучасні уявлення про структуру білків.
23. Обмін білків. Норми споживання білку. Харчові алергії

24. Білково-калорійна недостатність і її наслідки. Проблема білкового дефіциту на Землі.
25. Перетворення білків у технологічному потоці.
26. Білки харчової сировини (білки злакових, білки бобових культур, білки олійних культур, білки картоплі, овочів та плодів, білки м'яса та молока). Нові форми білкової їжі.
27. Ацилгліцерин. Воски. Гліколіпіди. Фосфоліпіди.
28. Роль вітамінів в харчуванні та процеси, що впливають на їх руйнування.
29. Класифікація вітамінів. Вітамінізація продуктів харчування
30. Мікроелементи в організмі людини, їх роль та добові потреби.
31. Харчові добавки, які уповільнюють мікробіологічне та окиснювальне псування.
32. Застосування синтетичних харчових добавок.
33. Вміст харчових домішок у продуктах швидкого харчування.
34. Основні відмінності між БАД та лікарськими засобами.
35. Правові засади забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини
36. Класифікація «чужорідних» речовин та шляхи потрапляння їх у продукти
37. Фальсифікація харчових продуктів. Аспекти безпеки.
38. Генетично модифіковані продукти харчування.
39. Токсичні елементи. Мікотоксини.
40. Енергетична потреба при різних видах діяльності.
41. Раціональне харчування як основа збалансованого стану організму.
42. Теорії та концепції харчування. Збалансоване харчування. Адекватне харчування
43. Поняття про альтернативні теорії харчування.
44. Способи дослідження білкових речовин, ліпідів, вуглеводів харчових продуктів.
45. Суть та актуальність раціонального харчування в Україні.

5. Індивідуальні завдання.

1. Харизм української національної кухні.
2. Приправи (речовини рослинного, тваринного походження, мінерали і штучні хімічні сполуки).
3. Користь від овочів.
4. Вироби із борошна грубого помелу.
5. Харчові волокна в продуктах.
6. «Людина спочатку їсть очима, потім продовжує носом і закінчує ротом» - Китайська народна мудрість.
7. Клей-утворюючі речовини (желатин, пектинові речовини, агар-агар), їх застосування. Значення у харчуванні.
8. Значення поліненасичених жирних кислот; продукти, що місять жирні ненасичені кислоти.
9. Функціональні продукти харчування.
10. Значення води у продуктах харчування.
11. Зворотній бік вегетаріанства.
12. Зернові культури та вироби із них.
13. Яйця. Вміст поживних речовин. Значення яєць у харчуванні.
14. Фрукти. Хімічний склад. Значення в харчуванні. Безалкогольні фруктові напої.
15. Сторонні речовини в їжі.
16. Правові норми, що стосуються продуктів харчування.
17. Корисні солодощі.
18. Генетично модифіковані продукти (ГМО), їх роль і значення в харчуванні.
19. Кулінарна обробка фруктів, овочів.
20. Пробіотики. Пребіотики. Продукти харчування, збагачені ними.
21. Транс-ізомери жирних кислот. Вплив на здоров'я людини.
22. Консерванти в харчовій промисловості.
23. Фарбники (натуральні та штучні) в харчовій промисловості.
24. Ароматизатори (натуральні та штучні) в харчовій промисловості.
25. Значення і користь меду.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Класифікація сучасних продуктів харчування.
2. Дати визначення дисципліни «Харчова хімія». Коло питань, які розглядає дисципліна.
3. Значення продуктів харчування для живого організму.
4. Значення харчової хімії для фахівця у галузі готельно-ресторанної справи в процесі грамотного і безпечного використовування продуктів харчування.
5. Амінокислоти: класифікація, властивості.
6. Фізико-хімічні властивості білків: виділення та очищення, молекулярна маса, амфотерність, розчинність, денатурація.
7. Класифікація білків.
8. Якісні реакції на білки, визначення білків.
9. Білки в харчуванні людини. Проблема білкового дефіциту на Землі.

10. Класифікація білків харчової сировини.
11. Перетворення білків у технологічному потоці.
12. Рекомендовані норми білка в харчуванні. Від яких факторів залежать.
13. Поняття про харчову та біологічну цінність білків. Визначення біологічної цінності білків.
14. Функціональні властивості білків, їх характеристика.
15. Поняття про амінокислоти, їх властивості.
16. Дати характеристику функціонального складу та особливостей структури білків м'яса та молока.
17. Загальна характеристика вуглеводів.
18. Моносахариди: класифікація, номенклатура, будова молекули, фізичні та хімічні властивості.
19. Олігосахариди: номенклатура, характеристика окремих представників.
20. Полісахариди: класифікація, номенклатура, характеристика окремих представників.
21. Вуглеводи, що засвоюються і не засвоюються, їх функції в організмі людини.
22. Вуглеводи в харчових продуктах.
23. Перетворення вуглеводів під час виробництва харчових продуктів.
24. В яких харчових технологіях використовують процес бродіння?
25. Що таке процес карамелізації?
26. Функціональне значення моно- та олігосахаридів у харчових продуктах.
27. Приклади харчових технологіях, де використовують гідроліз полісахаридів.
28. Полісахариди рослинного походження.
29. Полісахариди тваринного походження
30. Поняття про харчові волокна.
31. Пектинові речовини. Значення.
32. Загальна характеристика і класифікація ліпідів.
33. Які речовини відносяться до ліпідів? Роль ліпідів у живій клітині.
34. Нейтральні жири і вільні жирні кислоти.
35. Будова та склад ліпідів.
36. Харчова цінність олій та жирів.
37. Перетворення ліпідів при виготовленні продуктів харчування.
38. Які функції виконують мінеральні речовини в організмі людини?
39. Роль кальцію в організмі людини.
40. Які елементи відносяться до мікроелементів і які їх функції в живому організмі?
41. Роль заліза в організмі людини, наведіть продукти харчування в яких міститься.
42. Які наслідки можуть виникнути при дефіциті йоду в організмі людини і як цьому можна запобігти?
43. Привести приклади взаємодії деяких мікроелементів та вітамінів.
44. Класифікація мінеральних речовин, значення їх в організмі.
45. Загальна характеристика та властивості макронутрієнтів.
46. Загальна характеристика вітамінів.
47. Жиророзчинні вітаміни: характеристика, окремі представники, роль в живій природі.
48. Водорозчинні вітаміни: характеристика, окремі представники, роль у живій природі.
49. Вітаміноподібні речовини, взаємодія вітамінів.
50. Привести класифікацію вітамінів, дати визначення цій групі хімічних сполук.
51. Дати характеристику вітамінів групи В. В яких продуктах вони присутні в максимальній кількості?
52. Характеристика поняття «харчова добавка». Їх значення в створенні харчових продуктів.
53. Класифікація харчових добавок з різними технологічними функціями, цифрова кодифікація харчових добавок
54. Класифікація харчових барвників, їх роль в продуктах харчування.
55. Поняття про біологічно активні добавки (БАД).
56. Фальсифікація харчових продуктів. Аспекти безпеки.
57. Генетично модифіковані продукти харчування.
58. Повноцінний раціон (вуглеводи, білки, жири, вітаміни, вода); енергетична потреба при різних видах діяльності.
59. Раціональне харчування, як основа збалансованого стану організму.
60. Теорії та концепції харчування. Концепція здорового харчування.

7. Тести.

1. Який метал входить до складу кровотворного вітаміну B_{12}.

а) Fe;
б) Co;
в) Ni;
г) Mg.

2. Яке координаційне число у комплексних сполуках характерне для Cu

а) 3;
б) 6;

в) 4;
г) 2.

3.Укажіть формулу залізного купоросу
а) $FeSO_4$;
б) $Fe(SO_4)_3 \cdot 5H_2O$;
в) $FeSO_4 \cdot 7H_2O$;
г) $FeSO_4 \cdot 5H_2O$;

4. Укажіть електронну формулу атома Феруму
а) $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 4s^2 4p^6$;
б) $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 3d^6 4s^2$;
в) $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6$;
г) $1s^2 2s^2 2p^6 3s^2 3p^6 3d^8$;

5. Вкажіть правильне твердження: білки – це
а) біополімери, які складаються із залишків амінокислот, з'єднаних пептидними зв'язками;
б) складні естери, що утворюються при етерифікації вищих карбонових кислот та гліцерину;
в) продукти поліконденсації моносахаридів, зв'язаних між собою глікозидними зв'язками;
г) низькомолекулярні органічні сполуки різної хімічної природи, які є біорегуляторами процесів у живому організмі.

6. Денатурація білків полягає в
а) повному руйнуванні молекули білка;
б) руйнуванні четвертинної структури білка;
в) зміна первинної структури молекули білка;
г) деструкції білкової молекули без зміни первинної структури, руйнування вторинної, третинної і четвертинної структури.

7. Вкажіть фізичний фактор, що викликає денатурацію білка:
а) нагрівання;
б) дія розчинів кислот;
в) дія розчинів лугів;
г) дія солей важких металів.

8. Виберіть, серед перерахованих нижче, хімічий фактор, що викликає денатурацію білка:
а) нагрівання;
б) дія розчинів кислот;
в) дія ультрафіолетового випромінювання;
г) механічне перемішування.

9. Доповніть вираз: ні одна біологічна реакція в організмі людини не протікає без прямої чи побічної участі
а) білків;
б) ліпідів;
в) вуглеводів;
г) мінеральних речовин.

10. До незамінних амінокислот, які не синтезуються в організмі, а надходять з білковою їжею належать:
а) лейцин;
б) глутамінова кислота;
в) аспарагінова кислота;
г) глутамін.

11. Каркас білкової молекули, амінокислотні залишки якої лінійно з'єднані між собою пептидними зв'язками утворює:
а) первинну структуру білка;
б) вторинну структуру білка;
в) третинну структуру білка;
г) четвертинну структуру білка.

12. До замінних амінокислот, які можуть синтезуються в організмі людини належать:
а) лейцин;
б) ізолейцин;
в) валін;

г) глутамін.

13. Які функціональні групи входять до складу амінокислот?
а) –COOH і NH_2;
б) –OH і -NH_2;
в) –CO- і CH_2;
г) –COOH і -OH.

14. Вкажіть правильне визначення: прості жири –це
а) біополімери, які складаються із залишків амінокислот, з'єднаних пептидними зв'язками;
б) низькомолекулярні органічні сполуки різної хімічної природи, які є біорегуляторами процесів, що протікають у живому організмі.
в) продукти поліконденсації моносахаридів, зв'язаних між собою глікозидними зв'язками .
г) складні естери, що утворюються при етерифікації вищих карбонових кислот та гліцерину.

15. Процес приєднання гідрогену до залишків ненасичених жирних кислот рослинних жирів називається:
а) гідролізом;
б) переетерифікацією;
в) окисненням;
г) гідрогенізацією жирів.

16. Вкажіть, яка з наведених речовин належить до класу складних ліпідів:
а) фосфоліпіди;
б) віск;
б) гліцериди;
в) ланолін.

17. Виберіть схематичне зображення поліпептидного зв'язку, що утворюється при з'єднанні амінокислотних залишків у молекули білка:
а) –CO-NH-;
б) –NH-;
в) –CH_2-CH_2;
г) –CH=CH-.

18. Функціональною групою простих спиртів є:
а) –COOH;
б) -NH_2;
в) –CO-;
г) –OH.

19. З наведених сполук виберіть формулу, що відповідає глюкозі
а) $C_6H_{12}O_6$;
б) CH_4;
в) C_2H_5OH;
г) CH_3COOH.

20. З наведених сполук виберіть формулу, що відповідає оцтовій (ацетатній) кислоті
а) $C_6H_{12}O_6$;
б) CH_4;
в) C_2H_5OH;
г) CH_3COOH.

21. З наведених сполук виберіть формулу етилового спирту:
а) C_2H_5OH;
б) H_2O;
в) $C_6H_{12}O_6$;
г) CH_3COOH.

22. З наведених формул виберіть ту, що відповідає амінокислоті – гліцин.
а) C_2H_5OH;
б) NH_3;
в) CH_3COOH
г) NH_2-CH_2-COOH.

23. Вкажіть скорочене латинське позначення замінної амінокислоти аланін
а) Ala;
б) Asn;
в) Asp;
г) Arg.

24. Виберіть найбільш вдале визначення для класу ферментів
а) – це небілкові речовини, що прискорюють швидкість реакції;
б) – це хімічні речовини, що сповільнюють швидкість реакції;
в) – це речовини, що не впливають на швидкість хімічних реакцій;
г) – це біологічні каталізатори білкової природи, що прискорюють швидкість хімічних реакцій.

25. Виберіть клас ферментів, що каталізують реакції гідролізу
а) гідролази;
б) оксидоредуктази;
в) трансферази;
г) ізомерази.

26. Під дією якого ферменту відбувається гідроліз триацилгліцеринів з утворенням гліцерину і жирних кислот:
а) амілази;
б) оксидоредуктази;
в) пепсину;
г) ліпази.

27. З наведеного переліку, виберіть групу речовин, що не належить до харчових добавок (ХД):
а) речовини, що підвищують фармакологічну спрямованість продуктів харчування (вітаміни);
б) речовини, що регулюють смак продукту (ароматизатори, смакові добавки, підсолоджуючі речовини, кислоти і регулятори кислотності);
в) речовини, що підвищують терміни зберігання продуктів харчування (антиоксиданти, консерванти).
г) речовини, які покращують зовнішній вигляд продуктів (барвники, стабілізатори забарвлювачі, відбілювачі).

28. Згідно регіональної системи цифрової кодифікації харчових добавок кожній ХД належить цифровий три – або чотиризначний код із попередньою літерою, виберіть з якою:
а) «F»;
б) «A»
в) «C»;
г) «E».

29. Вказати, яка з наведених нижче харчових добавок (ХД) є заборонена до використання у технологіях харчових продуктів:
а) Формальдегід Е 240а;
б) β - каротин (Е160а);
в) Хлорофіл (Е140);
г) Антоціановий барвник (Е163і).

30. Біологічно активні речовини, які володіють певною фармакологічною активністю та застосовуються для підтримання у фізіологічних межах функціональної активності органів та систем називаються:
а) парафармацевтики;
б) вітаміни;
в) мінеральні речовини;
г) хімічні добавки.

31. Біологічно активні добавки, які містять живі мікроорганізми та нормалізують мікрофлору кишечника, називаються:
а) парафармацевтики;
б) вітаміни;
в) мінеральні речовини;
г) пробіотики.

32. Серед наведених нижче речовин виберіть ту, що належить до класу неаліментарних речовин:
а) білки;
б) вітаміни;
в) мінеральні речовини;

г) біологічно активні добавки (БАД).

33. Назвіть найактивніший лужний метал.
а) Натрій;
б) Калій;
в) Цезій;
г) Рубідій;

34. Укажіть формулу доломіту.
а)$CaSO_4 \cdot 2H_2O$;
б)CaF_2;
в)$CaCO_3 \cdot MgCO_3$;
Г)$CaCO_3$, $ZnCO_3$;

35. Іони Натрію та Калію забарвлюють полум'я відповідно в кольори
а) у цегляно-червоний і жовтий;
б) у фіалковий і зелений;
в) у зелений і жовтий;
г) у фіалковий і жовтий;

36. Яка електронна конфігурація атома Кальцію?
а) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2$
б) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 3p^6\ 4s^2$
в) $1s^2\ 2s^2\ 2p^2$
г) $1s^2\ 2s^2\ 2p^6\ 3s^2\ 2p^6\ 3d^2\ 4s^2$

37. Для добування водню в лабораторії можна використати
а) калій перманганат і хлоридну кислоту;
б) сірководень і цинк оксид;
в) цинк і сульфатну кислоту;
г) купрум(II) оксид і хлоридну кислоту;

38. Укажіть до якого типу належить хімічна реакція алюмінію із хлоридною кислотою
а) сполучення;
б) розкладу;
в) заміщення;
г) обміну.

39. Укажіть катіон Гідрогену
а) H^+;
б) H^-;
в) OH^-;
г) H^{2-}.

40. Укажіть назву найменш поширеного в природі ізотопу Гідрогену
а) Протій;
б) Дейтерій;
в) Тритій;
г) Водень

41. Укажіть реакцію за якою добувають водень у лабораторії
а) $C+H_2O=CO+H_2$;
б) $Zn+2HCl=ZnCl_2+H_2$;
в) $2NH_3=N_2+3H_2$;
г) $KH+H_2O=KOH+H_2$.

42. Укажіть групу яка містить формули продуктів конверсії метану з водяною парою
а) CO_2 і H_2;
б) CO і H_2;
в) CO і HCl;
г) C і H_2

43. Серед нижче наведених рівнянь, що характеризують хімічні властивості карбонатної кислоти, вкажіть усі правильні.

а) $H_2CO_3 + NaOH = NaHCO_3 + H_2O$
б) $H_2SO_3 + 2\ NaOH = Na_2SO_3 + 2H_2O$
в) $CO_3^{2-} + 2H^+ = H_2O + CO_2$
г) $2H_2CO_3 = 2H_2CO_2 + O_2$

44. Укажіть сполуку, у якій ступінь окиснення Силіцію дорівнює-4
а) SiO_2;
б) H_2SiO_3;
в) Mg_2Si;
г) $CaSiO_3$.

45. Під час окиснення вуглецю одержали 0,75 моль чадного газу. Обчисліть і вкажіть масу використаного вуглецю
а) 4,5г;
б) 18 г;
в) 9г;
г) 6 г.

46. Під час взаємодії амоній хлориду з гашеним вапном виділилось 18,144 л амоніаку (н.у.) при відносному виході 90 %. Обчисліть і вкажіть кількість речовини амоній хлориду, яка прореагувала
а) 0,8моль;
б) 0,75 моль;
в) 0,9 моль;
г) 0,6 моль.

47. Обчисліть і скажіть який об'м кисню (н.у.) потрібно витратити на каталітичне окиснення 2,75 моль амоніаку
а) 48 л;
б) 70 л;
в) 61,6 л;
г) 77 л.

48. Укажіть загальну електрону формулу зовнішнього енергетичного шару галогенів
а) ns^2np^1
б) ns^2np^5
в) ns^2np^4
г) ns^2np^6

49. Укажіть лужний метал:
а) Ca;
б) K;
в) Cr;
г) Mn.

50. Укажіть, які властивості проявляють оксиди лужних і лужноземельних металів:
а) кислотні;
б) амфотерні;
в) основні;
г) окисні.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Скоробогатий Я.П., Гузій А.В., Заверуха О.М. Харчова хімія: [Навчальний посібник]. – Львів: «Новий світ – 2000», 2012. – 514 с.
2. Плахоткін В. Я. Теоретичні основи технологій харчових виробництв / В. Я. Плахоткін И С., Тюрікова., Г.П.Хомич. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 640 с.
3. Лабій Ю.М. Харчова хімія. Навчальний посібник. / Ю.М. Лабій. – Івано-Франківськ: ПНУ, 2012. –104 с.
4. Пересічний М.І. Технологія продуктів громадського харчування з використанням біологічно активних добавок : монографія / М.І.Пересічний, М.Ф. Кравченко, П.О. Карпенко. – Київ: КНТЕУ, 2003. – 322 с.
5. Курта С.А. Органічно хімія. – Івано-Франківськ, 2006. – Ч. 1. – 250 с.
6. Левітін Є.Я. Загальна та неорганічна хімія : підручник. Є.Я. Левітін, А.М. Бризицька, Р.Г. Клюева. – Вінниця: Нов. Книга, 2003. – 468 с.
7. Сегеда А.С. Аналітична хімія. Якісний аналіз: навч.-метод. посіб. / А.С. Сегеда. – К.: ЦУЛ, 2002. – 524 с.
8. Костржицкий А.І. Фізична та колоїдна хімія : навч. посіб. / А.І. Костржицкий, О.Ю. Калінков, В.М. Тіщенко, О.М. Берегова. – К. : Центр навч. літ-ри, 2008. – 496 с.

9. Бобрівник Л.Д. та ін. Органічна хімія / Л.Д. Бобрівник та ін. – К.; Ірпінь: ВФТ «Перун», 2002. – 385 с.
10. Романова Н.В. Загальна та неорганічна хімія: Підручник [для студ. вищ. навч. закл.] / Неоніла Володимирівна Романова; [Мін-во освіти і науки України; гриф: лист №13710594 від 30.06.1995]. – Київ: Ірпінь: ВТФ «Перун», 2004. – 480 с.

Ціноутворення в готельно-ресторанній справі
к.е.н., доцент Мендела І.Я.

1. Назва дисципліни.

Ціноутворення в готельно-ресторанній справі (кількість годин для самостійної роботи – 40 год.).

2. Мета самостійної роботи.

Оволодіння методами оцінювання витрат, визначення собівартості, калькулювання, розрахунку та обґрунтування тарифів, бюджетування, здобуття практичних навиків, які необхідні майбутнім фахівцям з готельно-ресторанної справи.

3. Завдання самостійної роботи.

Студент повинен зрозуміло представляти загальну картину системи цін, яка характеризує взаємозв'язок і взаємостосунки різних видів цін.

4. Запитання для самопідготовки.

1. Чинники сезонності та ціноутворення в курортній справі.
2. Якість послуг та ціноутворення в умовах франчайзингової діяльності.
3. Прокат як вартісна форма туристичного обслуговування.
4. Збитковість в курортній справі: сутність та причини виникнення.
5. Проектування вартості готельного обслуговування.
6. Ціноутворення на додаткові послуги готелю.
7. Цінова політика у готельному бізнесі.
8. Витратна складова вартості ресторанного обслуговування.
9. Калькулювання цін на продукцію закладів ресторанного господарства.
10. Цінова політика в ресторанному бізнесі.
11. Конкурентна політика ціноутворення у курортній справі.
12. Сучасна практика соціального страхування на оздоровчі цілі: вартісно-розподільчі відносини та ціноутворення на путівки.
13. Сутність, чинники та особливості ціноутворення в готельно-ресторанній справі.
14. Проектування та калькулювання вартості готельного продукту.
15. Цінова політика в готельній діяльності.
16. Непрямі податки як інструменти державного регулювання цін.
17. Зарубіжний досвід оподаткування курортного бізнесу.
18. Державне регулювання та ціноутворення у готельному бізнесі.
19. Державне регулювання та ціноутворення у ресторанному бізнесі.
20. Державне регулювання та ціноутворення у курортному господарстві.

5. Індивідуальні завдання.

1. Поняття та характеристика витрат підприємства.
2. Види витрат підприємства.
3. Поняття і види собівартості продукції.
4. Складання кошторису витрат.
5. Калькулювання собівартості одиниці продукції.
6. Поняття та методи планування собівартості продукції.
7. Аналіз собівартості та управління витратами підприємства.
8. Показники собівартості продукції.
9. Шляхи зниження собівартості продукції.
10. Види цін підприємства.
11. Основні завдання фінансової діяльності.
12. Особливості зовнішнього фінансування.
13. Сутність фінансового результату підприємства.
14. Сутність і види прибутків підприємства.
15. Фінансовий план підприємства.
16. Сутність планування прибутку підприємством.
17. Методи розрахунку прибутку підприємства від реалізації продукції.
18. Прибутковість підприємства та його показники.
19. Методика розрахунку точки беззбитковості підприємства.
20. Чистий прибуток підприємства та методика його розрахунку.

6. Програмові вимоги до екзамену.

1. Антимонопольне регулювання комерційної діяльності, цін та тарифів.
2. Базова стратегія конкуренції та її вплив на формування цін.

3. Витратна складова вартості готельного обслуговування.
4. Державне регулювання та ціноутворення в ресторанному господарстві.
5. Диференціація закладів харчування та механізм ціноутворення в ресторанному бізнесі.
6. Економічна сутність функції ціни.
7. Економічний зміст прибутку, його значення у ціноутворенні на продукцію та послуги туристичного попиту.
8. Зарубіжний досвід оподаткування туристичного бізнесу.
9. Збитковість у туристичному бізнесі та готельно-ресторанній справі.
10. Інституціоналізм та інституційна політика в економіці туризму.
11. Конструювання вартості готельного обслуговування.
12. Концесії: поняття, види, соціальне та економічне значення в економіці туризму.
13. Методи визначення собівартості послуг.
14. Механізм формування ринкової ціни на послуги та продукцію туристичного призначення.
15. Орендні відносини суб'єктів господарювання туристичної галузі.
16. Особливості державного регулювання цін та послуг туристичного попиту.
17. Планування собівартості послуг готельного підприємства.
18. Повноваження органів місцевої виконавчої влади в галузі ціноутворення.
19. Поняття сезонності, її значення в економіці та ціноутворення туристичних підприємств.
20. Світовий досвід державного регулювання цін в умовах інфляції.
21. Сучасна практика калькулювання та її значення у підвищенні ефективності організації ресторанної справи.
22. Формування чистого прибутку та напрями його витрачання.
23. Франчайзингова діяльність у туризмі та готельно-ресторанній справі.
24. Цінова політика в готельному бізнесі.
25. Цінова політика в ресторанному бізнесі.
26. Ціноутворення на додаткові послуги готелю.
27. Чинники сезонності на ціноутворення.
28. Якість послуг, порядок її оцінювання, взаємозв'язок у готельно-ресторанному бізнесі.
29. Прогнозування ризиків в ціноутворенні.
30. Суть та види цінових знижок.

7. Тести.

1. У структуру роздрібної ціни не входять витрати підприємства торгівлі на:
а) зберігання товарів на складі;
б) доробку товару до вимог споживача;
в) страхування збереження товару;
г) погашення основної суми кредиту.

2. Витрати підприємства на закупівлю обладнання:
а) входять в ціну товару;
б) покриваються з прибутку;
в) якщо немає прибутку, відносяться на витрати обігу;
г) оптимізується як структура капіталу.

3. Різновидом оптових цін у ринковій економіці є:
а) біржова ціна;
б) аукціонна ціна;
в) комісійна ціна;
г) світова ціна.

4. Надбавка до ціни надається за:
а) підвищену якість товару;
б) гарантійне обслуговування;
в) підвищені витрати на виготовлення товару.
г) усі відповіді правильні.

5. Ціна – це:
а) грошовий вираз вартості товару;
б) грошовий вираз вкладеної у виробництво даного товару праці;
в) вимірник корисності товару для покупця;
г) кількість продукту, яку споживачі бажають і спроможні купити на ринку за певну ціну.

6. Причиною зміни ціни, обумовленою в контракті, може бути підвищення:
а) ставок оподаткування діяльності підприємства;

б) заробітної плати робітників;
в) заробітної плати керівника підприємства;
г) попиту.

7. Сезонні знижки надаються за купівлю товару:
а) в період активного сезону;
б) поза періодом активного сезону;
в) за рішенням продавця;
г) за рішенням покупці.

8. В експортну ціну на продукцію не входить:
а) ввізне мито;
б) вивізне мито;
в) митні збори;
г) прибуток підприємства-виробника.

9. У структуру оптової ціни виробника не входить:
а) прибуток;
б) штрафи, сплачені підприємством;
в) ПДВ;
г) вартість реалізованої продукції.

10. Цінову конкуренцію поширено, передусім, у тих країнах, де:
а) ринкова економіка тільки зароджується;
б) переважають покупці з низьким рівнем доходів;
в) рівень культури у сфері споживання є невисоким;
г) у переліку всі відповіді є правильними.

11. Верхню межу ціни формує:
а) величина витрат на виробництво;
б) величина попиту на товар;
в) величина пропозиції;
г) чисті витрати.

12. Індикативні ціни:
а) затверджуються на початку кожного року;
б) переглядаються щомісяця;
в) є постійними протягом 5 років;
г) встановлюються приватним підприємцем.

13. Основною метою надання знижок з продажу є:
а) пришвидшення процесу реалізації товарів;
б) збільшення прибутковості підприємства;
в) зменшення запасів готової продукції;
г) всі відповіді правильні.

14. Надання знижок у товарному обігу впливає на підвищення:
а) ліквідності підприємства;
б) ринкової активності підприємства;
в) платоспроможності підприємства;
г) конкурентоспроможності.

15. Як залежить обсяг продажу від рівня цін при високій еластичності попиту?
а) ціни несуттєво знижуються – обсяг продажу збільшується;
б) ціни суттєво знижуються – обсяг продажу суттєво не зростає;
в) ціни знижуються – обсяг продажу не змінюється;
г) ціни підвищуються.

16. Що формує нижню межу «можливої ціни» на товар?
а) ціни конкурентів;
б) собівартість продукції;
в) ринковий попит на товар;
г) ринкова пропозиція.

17. При еластичному попиті доцільно використовувати:
а) метод цінової конкуренції;
б) інтенсифікацію рекламної діяльності;
в) підвищення рівня сервісу;
г) підвищення рівня цін.

18. Метод встановлення ціни на основі рівня поточних цін належить до:
а) моделі ціноутворення, що базується на витратах виробництва;
б) моделі ціноутворення, що базується на конкуренції;
в) моделі ціноутворення, що базується на попиті;
г) моделі ціноутворення, що базується на пропозиції.

19. Так звані «цінові лінії» використовують, коли:
а) підприємство встановлює ціни на доповнювальні товари;
б) підприємство встановлює ціни за географічним принципом;
в) підприємство реалізовує асортиментну групу товарів різного рівня якості;
г) підприємство встановлює ціни на взаємозаміщені товари.

20. Метод ціноутворення, що широко використовується, насамперед, при виконанні державних замовлень:
а) метод отримання цільової норми прибутку;
б) метод середніх витрат плюс прибуток;
в) метод рівня поточних цін;
г) метод видової конкуренції.

21. Знижки, які виробники надають службам товароруху, зайнятим зберіганням і продажем товарів називаються:
а) бонусними;
б) функціональними;
в) зарахуваннями;
г) франко-знижки.

22. Яка з концепцій ціноутворення передбачає такий підхід до встановлення ціни, при якому ціна є ступенем корисності товару, але не може бути нижчою витрат виробництва:
а) витратна концепція ціноутворення;
б) маржиналістська концепція ціноутворення;
в) неокласична концепція ціноутворення;
г) правильної відповіді немає.

23. Якщо попит, пов'язаний з інфляційними очікуваннями підвищення цін, то це:
а) спекулятивний попит;
б) соціальний попит;
в) нераціональний попит;
г) раціональний попит.

24. Ціна рівноваги товару на ринку:
а) врівноважує витрати на виробництво та корисність товару;
б) збалансовує витрати на виробництво та якість товару;
в) ціна, за якої запропонована кількість товару дорівнює потрібній ринку кількості товару;
г) збалансовує запити та доходи покупців.

25. Зростання ціни товару на ринку призводить до:
а) збільшення пропонованої кількості товару;
б) зменшення пропонованої кількості товару;
в) не позначається на запропонованій кількості товару;
г) збільшення або зменшення запропонованої кількості товару залежить від інших умов.

26. Надлишок товарів з'являється тоді, коли ціна виробу:
а) перевищує ціну рівноваги;
б) дорівнює ціні рівноваги;
в) нижча за ціну рівноваги;
г) зв'язку між факторами немає.

27. На зниження ціни впливають такі чинники:
а) ажіотажний попит;

б) при відносно стабільних доходах споживачів пропозиція перевищує попит;
в) заробітна плата збільшується швидшими темпами, ніж продуктивність праці та виробництво товарів і послуг;
г) низька ефективність використання основного капіталу, устаткування, робочої сили.

28. Ціни, які встановлюються державними органами управління на товари підвищеного соціального призначення називають:
а) регульованими;
б) фіксованими;
в) паритетними;
г) твердими.

29. Ціни, які встановлюються державними органами управління в певному коридорі називають:
а) регульованими;
б) фіксованими;
в) паритетними;
г) рухливими.

30. Ціни, які встановлюються державними органами управління для регулювання співвідношення цін між деякими групами товарів називають:
а) регульованими;
б) фіксованими;
в) паритетними;
г) соціальними.

31. Ціни, які встановлюються в договорі та передбачають можливість змін на протязі терміну його дії – це:
а) тверді ціни;
б) рухливі ціни;
в) ковзні ціни;
г) фіксовані ціни.

32. Залежно від ступеня державного регулювання ціни можуть бути:
а) оптові та роздрібні;
б) тверді та ковзаючи;
в) ринкові, регульовані та фіксовані;
г) тверді та фіксовані.

33. Залікові знижки «трейд-ін» передбачають зниження ціни:
а) за оперативну оплату рахунка покупцем;
б) закупівлю більшої, ніж передбачено угодою, партії товару або закупівлю не в сезон продажу;
в) повернення використаного товару і врахування його вартості в оплату придбаного товару;
г) усі відповіді правильні.

34. Знижки, які надаються за оплату товару готівкою або за дострокове здійснення платежів, називають:
а) знижки «сконто»;
б) знижки за кількість проданого товару;
в) бонусні знижки;
г) дилерські знижки.

35. Знижки, які встановлюються для постійних та ексклюзивних покупців, у яких продавець зацікавлений, називають:
а) спеціальними;
б) експортними;
в) клубними;
г) пільговими.

36. Складними знижками називають знижки, які передбачають:
а) встановлення знижки на останню одиницю або партію товару;
б) одночасне встановлення кількох видів знижок;
в) встановлення знижки на завершальному етапі узгодження ціни;
г) встановлення у внутрішньовиробничої кооперації підприємства.

37. Якої мети цінової політики досягає продавець, який встановлює високі ціни?
а) завоювання лідерства за показником ринкової долі;

б) завоювання ринку за показником якості товару;
в) забезпечення виживання підприємства;
г) максимізація прибутку.

38. Якої мети цінової політики досягає продавець, якщо він функціонує в умовах жорсткої конкуренції та знижує ціну:
а) завоювання лідерства за показником ринкової долі;
б) завоювання ринку за показником якості товару;
в) забезпечення виживання підприємства;
г) максимізація прибутку.

39. Якої мети цінової політики досягає продавець, якщо він постійно вдосконалює якість товару?
а) завоювання лідерства за показником ринкової долі;
б) завоювання ринку за показником якості товару;
в) забезпечення виживання підприємства;
г) максимізація прибутку.

40. Якої мети цінової політики досягає продавець, якщо він використовує ціни проникнення на ринок?
а) завоювання лідерства за показником ринкової долі;
б) завоювання ринку за показником якості товару;
в) забезпечення виживання підприємства;
г) максимізація прибутку.

41. Попит на товар та ціна товару, як правило, перебувають:
а) у прямо пропорційній залежності;
б) у обернено пропорційній залежності;
в) жодної залежності між ними немає;
г) ця залежність може нівелюватися іншими чинниками.

42. Завоювання лідерства на ринку за показником якості потребує:
а) значних капіталовкладень у науково-дослідну роботу;
б) суттєвої зміни системи збуту, пакування, транспортування;
в) підвищення ціни, щоб покрити значні витрати;
г) усі відповіді є правильними.

43. Який з методів розрахунку початкової (вихідної) ціни є найпростішим?
а) ціна, яку встановлено за принципом «середні витрати + прибуток»;
б) ціна, яку встановлено залежно від рівня конкуренції;
в) ціна, яку встановлено на підставі вивчення попиту і пропонування;
г) ціна, яку встановлено залежно від споживчої вартості.

44. Сутність методу визначення ціни «за точкою беззбитковості» полягає у:
а) порівнянні загальних витрат та очікуваних прибутків через різні ціни та обсяги продажу;
б) розрахунках цільового прибутку фірми від виготовлення і продажу партії товару відповідного обсягу;
в) підрахунках бажаних прибутків і можливих збитків унаслідок неправильно прогнозованого обсягу продажу;
г) жодному з варіантів відповідей не розкрита сутність цього методу.

45. Перевага встановлення ціни за методом сприйняття цінності товарів полягає в тому, що ціна:
а) позбавлена впливу випадкових ринкових факторів;
б) найповніше відображає усі види корисності товару;
в) відображає найвищу споживчу цінність товару;
г) правильної відповіді немає.

46. Метод, який при встановленні ціни використовує змагання серед продавців товару, називається:
а) тендером;
б) аукціоном;
в) сконто;
г) вершками.

47. Якщо ціна встановлюється відповідно до ціни підприємства, що має на ринку найбільш питому вагу, застосовується стратегія:
а) просування на ринок;
б) психологічного впливу;
в) престижної ціни;

г) слідування за лідером на ринку.

48. Якщо підприємство з метою отримання найбільшого прибутку тимчасово встановлює найвищу ціну, застосовується стратегія:
а) «збирання вершків»;
б) психологічного впливу;
в) просування на ринок;
г) лідера на ринку.

49. Алгоритм аналізу цінових ризиків включає наступні етапи:
а) виявлення цінових ризиків; вибір методу оцінки цінових ризиків; управління ціновими ризиками;
б) аналіз ризику; ідентифікація ризику; якісна оцінка ризику; кількісна оцінка; оптимізація ризику;
в) ідентифікація ризику; кількісна оцінка; оптимізація ризику; розроблення рекомендацій;
г) правильної відповіді немає.

50. Якщо розрахунок цінового ризику базується на твердженні, що ринкова ціна є випадковою величиною, то використовується:
а) метод аналізу доцільності витрат;
б) метод аналогій;
в) математико-статистичний метод;
г) метод експертних оцінок.

8. Список рекомендованої літератури.

1. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 3 „Звіт про фінансові результати” // Бухгалтерський облік та звітність в Україні: Збірник нормативно-правових актів. Вид. 2-ге, доп. і перероб. / Упоряд. М.І. Камлик. – К.: Атіка, 2005. – С. 97–103.
2. Положення (стандарт) бухгалтерського обліку 16 «Витрати» // Бухгалтерський облік та звітність в Україні: Збірник нормативно-правових актів. Вид. 2-ге, доп. і перероб. / Упоряд. М.І. Камлик. – К.: Атіка, 2005. – С. 175-182.
3. Браймер Р. А. Основы управления в индустрии гостеприимства /Р.А. Браймер //. – М.: Аспект Пресс, 1995. – 381 с.
4. Грещак М.Г Управління витратами: Навч. – метод. посіб. для сам ост. вивч. дисц. – Вид. 2-ге, без змін. / М.Г. Грещак, О.С. Коцюба // – К.: КНЕУ, 2006. – 132 с.
5. Ерухимович И.Л. Ценообразование: Учеб.-метод. Пособие. – 2-е изд., стереотип. / И.Л. Ерухимович // – К.:МАУП, 1999. – 108 с.
6. Кісельов А.П. Основи бізнесу: Підручник / А.П.Кісельов. – К.: Вища шк.,1998. – С. 70–81.
7. Литвиненко Я.В. Сучасна політика ціноутворення: Навчальний посібник / Я.В.Литвиненко. – К.: МАУП, 2001. – 152 с.
8. Мендела І.Я. Ціноутворення / І.Я.Мендела. – Івано-Франківськ: Вид-во «Фоліант», 2015. – 74с.
9. Парижан Н.В. Державне регулювання ціноутворення в Україні / Н.В.Парижан // Фінанси України. – 2000. – № 4. – С.31–36.
10. Шкварчук Л.О. Ціни і ціноутворення: Навч. посібник. 3-тє вид., виправл. / Л.О.Шкварчук. – К.: Кондор, 2005. – 214 с.

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ НА ФАКУЛЬТЕТІ ТУРИЗМУ

а. Підсумковий контроль – іспит.

Поточне тестування та самостійна робота										**Підсумковий тест (екзамен)**	**Сума**
Змістовий модуль 1					***Змістовий модуль 2***					***Змістовий модуль 4***	
Поточний контроль, контрольна робота № 1					*Поточний контроль, контрольна робота № 2*					*Індивідуальна робота*	
Т1	Т2	Т3	Т4	Т5	Т6	Т7	Т8	Т9	Т10		
30					**30**					**10**	**30**	**100**

Виконання курсової роботи

Пояснювальна записка	**Ілюстративна частина**	**Захист роботи**	**Сума**
50	10	40	100

б. Підсумковий контроль – залік.

	Змістовий модуль 1					**Змістовий модуль 2**					**Індивідуальне завдання**	**Підсумкова контрольна робота**	**ПІДСУМКОВА ОЦІНКА**
	Тема 1	Тема 2	Тема 3	Контрольна робота	**Оцінка за ЗМ 1**	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Контрольна робота	**Оцінка за ЗМ 2**			
Максимальний бал	25			5	***30***	25			5	***30***	***10***	***30***	**100**

в. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	**Оцінка ECTS**	**Оцінка за національною шкалою**	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	**для заліку**
90 – 100	**A**	відмінно	зараховано
80 – 89	**B**	добре	
70 – 79	**C**		
60 – 69	**D**	задовільно	
50 – 59	**E**		
26 – 49	**FX**	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0 – 25	**F**	незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ВИДАННЯ

ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА
(самостійна робота студентів)

Навчально-методичний посібник

За редакцією проф. В.М. Клапчука

Підписано до друку 14.10.2017 року. Формат друку 60х90$_{1/16}$. Ум. друк. арк. – 51,0. Замовлення № ____ . Наклад 300 прим.

Друкарня «Фоліант» (СПДФО «Віконська О.В.»),
м. Івано-Франківськ, вул. Старозамкова, 2, тел. (0342) 50-21-65,
e-mail: Foliant.drukarnja@gmail.com,
www.foliant.if.ua