**Перелік питань до атестації (екзамен)**

1.   Які маршрути завезення товарів використовуються при різних способах доставки товарів?

2.   Яким вимогам повинні відповідати транспортні організації, що забезпечують завезення товарів?

3.   Які правила треба виконувати при отриманні товарів?

4.   Як поводитися у разі виявлення нестачі товарів?

5.   Яке призначення товарних запасів?

6.   Як можна визначити необхідний обсяг запасів сировини, напівфабрикатів, купованих товарів для діючих закладів (підприємств) ресторанного господарства?

7.   Охарактеризуйте систему вентиляції у підприємствах готельного господарства.

8.   Яким є склад ліфтового господарства у підприємствах готельного господарства та його експлуатація?

9.   Засоби внутрішнього зв’язку в готельному господарстві та їх характеристика.

10.   Види транспорту, що використовується підприємством готельного господарства та особливості організації роботи транспортного господарства.

11.   Організація та функції енергетичного господарства.

12.   Функції метрологічної служби.

13.   Організація санітарної служби в готельному господарстві та її функції.

 14.   Які Вам відомі сучасні системи автоматизації управління готелями?

15.   Розкрийте сутність інформаційних технологій: обробка даних, управління, автоматизований офіс, підтримка прийнятих рішень, експертні сиcтеми.

16.   Визначте роль інформаційних технологій: автоматизації, інформатизації, комунікації.

 17.   Як визначають необхідну кількість сировини за меню?

18.   Для якого типу споживачів визначають необхідну кількість продовольчих запасів за фізіологічними нормами?

19.   Що поєднує в собі поняття матеріально-технічного забезпечення?

20.   Назвіть основну мету матеріально-технічного забезпечення підприємства.

21.   Які заходи повинна проводити система матеріально-технічного забезпечення для досягнення своєї мети?

22.   За допомогою яких методів визначають необхідну кількість предметів матеріально-технічного забезпечення?

23.   Що враховує поправочний коефіцієнт при розрахунках кількості меблів для різних підприємств ресторанного господарства?

24.   Як працює система розблокування виходів?

25.   Як працює система пожежної безпеки?

26.   Як працює система візуально-звукового оповіщення?

27.   Як працює система вентиляції і димовидалення?

28.   Як працює система охоронної сигналізації?

29.   Як працює система управління доступом?

30.   Як працює система телевізійного спостереження?

31.   Як працює система захисту інформації?

32.   Як працює система оперативного зв’язку?

33.   Показники, які характеризують експлуатаційну діяльність готелів.

34.   Методика розрахунку експлуатаційної програми готелів.

35.   Методика планування доходів від основної діяльності.

36.   Методика планування доходів від додаткових послуг.

37.   Розробка плану підвищення якості експлуатаційної діяльності готелю.

38.   Які фактори впливають на процес ціноутворення в готелях.

39.   Розкрийте правові аспекти ціноутворення в готелі.

40.   Назвіть теоретичні підходи, що використовуються в ціноутворенні.

41.   Розкрийте сутність основних методів ціноутворення в готелі.

42.   Що лежить в основі формування ціни на послуги розміщення.

43.   Розкрийте сутність схеми «робота на комітент-умовах».

44.   Розкрийте сутність схеми «робота на елотмент-умовах».

45.   Розкрийте сутність схеми «безвідзивне [бронювання](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=198836&displayformat=dictionary)».

46.   Розкрийте сутність без ризикових схем співпраці.

47.   Які існують джерела наймання персоналу, як проводиться його пошук і добір?

48.   В чому полягає роль кадрового планування в готелі?

49.   Як проводиться управління кар'єрою персоналу в готелі?

50.   Як здійснюється оцінювання і стимулювання праці персоналу?

51.   Назвіть загальні вимоги, що висуваються до обслуговуючого персоналу в готелі.

52.   Охарактеризуйте систему тренінгів обслуговуючого персоналу готелю. Які функції покладені на учбово-тренінговий центр?

53.   Охарактеризуйте систему управління персоналом готелю, наведіть її функції, принципи та струк[тур](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=198909&displayformat=dictionary)у.

54.   Наведіть основні технології управління персоналом.

55.   Дайте визначення поняття «маркетинг персоналу».

56.   Наведіть методи визначення потреби готелю в персоналі.

57.Розкрийте основні аспекти ефективної співпраці готелю з [туроператор](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=198914&displayformat=dictionary)ом.

58. Які фактори впливають на вибір партнера для реалізації номерів готелю?

59. Розкрийте сутність схеми «оренда готелю».

60.   Які фактори впливають на процес ціноутворення в готелях.

61.   Розкрийте правові аспекти ціноутворення в готелі.

62.   Назвіть теоретичні підходи, що використовуються в ціноутворенні.

63.   Розкрийте сутність основних методів ціноутворення в готелі.

64.   Що лежить в основі формування ціни на послуги розміщення.

65.   Сутність і значення безпеки готелю.

66.   Характеристика можливих загроз, що можуть виникнути в готелі.

67.   Тактико-організаційні заходи забезпечення умов безпеки в готелі.

68.   Комплекс технічних засобів безпеки в готелі.

69.   Систем а охоронної сигналізації та відео спостереження.

70.   Система управління доступом.