Тема1. Основні поняття ресторанного сервісу.

*Самостійна робота № 1*

**Тема. Визначення технології гостинності (2 год).**

Ключові поняття та терміни: технологія гостинності, процес обслуговування, приймання гостя, гостинність.

План вивчення

1. Технологія гостинності.
2. Модель гостинності.
3. Чинники, що впливають на середовище гостинності.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.-11-14с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 6-8с.
3. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 8-10с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 7-9с.
5. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-7-36с.

*Питання для контролю:*

1. Дайте визначення поняттю гостинність.
2. Опишіть концепції гостинності.
3. Вкажіть чинники які впливають на технологію гостинності.
4. Якими чинниками визначається середовище гостинності.

Тема1. Основні поняття ресторанного сервісу.

*Самостійна робота № 2*

**Тема. Еволюція гостинності (2 год).**

Ключові поняття та терміни: гостинність, таверна, постоялий двір, ресторан, їдальні.

План вивчення

1. Стародавній світ: Греція та Рим.
2. Еволюція індустрії гостинності ХVІІІ століття: Новий світ
3. Еволюція індустрії гостинності: Французька революція
4. Еволюція індустрії гостинності: ХІХ століття
5. Еволюція індустрії гостинності: ХХ століття

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.-11-14с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 6-8с.
3. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 8-10с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 7-9с.
5. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-7-36с.

*Питання для контролю:*

1. Дайте визначення поняттю гостинність.
2. Вкажіть періоди розвитку гостинності.
3. Охарактеризуйте ранній розвиток гостинності.
4. Опишіть таверни, як перші заклади гостинності.
5. Вкажіть етапи розвитку та їх характерні особливості.