

**Семінарське заняття з навчальної дисципліни «Вступ до гостинності»**

**ТЕМА: Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства**

**Мета:** ознайомити студентів із методами обслуговування споживачів

**Тип:** заняття узагальнення і систематизації знань, умінь і навичок

**Форма:** семінар

**Обладнання:** конспект лекції, дидактичні матеріали, завдання до виконання самостійної роботи

**Рекомендована література:**

1. Головка О.М., Кампов Н.С., Махлинець С.С., Симочко Г.В. Організація готельного господарства: навч. посіб. К.: Кондор, 2012. 338 с.
2. Данько Н. І. Основи готельно-ресторанної справи : навчальний посібник Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Харків : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.

Основні поняття: гостинність, обслуговування, ресторанне господарство, приміщення.

**Питання для обговорення:**

1. Організація шведського столу в ресторані при готелі
2. Особливості обслуговування в номерах готелю
3. Організація інших видів обслуговування

**Питання винесені на самостійне опрацювання:**

1. Фактори впливу на ефективність ресторанного господарства України
2. Загальні тенденції розвитку ресторанного бізнесу

**Запитання для самоперевірки:**

1. Класифікація методів обслуговування.

2. Характеристика методу самообслуговування.
3. Характеристика методу обслуговування офіціантами.
4. Форми самообслуговування.
5. Форми обслуговування офіціантами.
6. Характеристика процесу самообслуговування.
7. Характеристика процесу обслуговування офіціантами.
8. Особливості обслуговування з доставкою на робочі місця.