

Самостійна робота з навчальної дисципліни «Вступ до гостинності»

Тема: Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація

Питання для опрацювання:

1. Соціально-економічна ефективність ресторанного господарства
2. Сервісна діяльність як основа продуктивної активності ресторану

Основні терміни та поняття: гостинність, індустрія гостинності, технологія обслуговування, модель гостинності, процес обслуговування, ресторани, кафе..

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. 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.
3. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельноресторанному господарстві: підруч. Харків: Вид-во Іванченка І. С., 2018. 487 с.
4. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навчальний посібник. К: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.

Теми доповідей та есе:

1. Найдорощі ресторани світу.
2. Найперші заклади харчування.
3. Організація харчування туристів.
4. Мережі закладів швидкого харчування.

Запитання для самоперевірки:

1. Назвіть найдавніші заклади харчування?
2. Які фактори впливають на ресторанне господарство?
3. Як класифікують заклади ресторанного господарства за торгововиробничою діяльністю?
4. Як класифікують заклади ресторанного господарства за рівнем

обслуговування?