

Семінарське заняття з навчальної дисципліни «Вступ до гостинності»

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

Мета: ознайомити студентів із класифікацією ресторанів, особливостями розвитку сфери гостинності

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, індустрія гостинності, технологія обслуговування, модель гостинності, процес обслуговування, ресторани, кафе.

Питання для обговорення:

1. Характеристика основних типів підприємств ресторанного господарства при готелях
2. Умови, системи та методи харчування в готелях
3. Організація сніданків в готелі

Питання винесені на самостійне опрацювання:

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

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?