

Семінарське заняття з навчальної дисципліни «Вступ до гостинності»

**ТЕМА : Корпоративна культура та гостинність як основа конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного господарства**

**Мета:** ознайомити студентів із корпоративною культурою та гостинністю підприємств готельно-ресторанного господарства

**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. 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 готельно-ресторанному 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.

**Основні поняття:** гостинність, індустрія гостинності, технологія обслуговування, якість обслуговування, процес обслуговування, ресторани, кафе.

**Питання для обговорення:**

1. Поняття корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу
2. Формування корпоративної культури підприємств готельно-ресторанного бізнесу
3. Принципи формування конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу

**Питання винесені на самостійне опрацювання:**

1. Найвідоміші фахівці індустрії гостинності різних країн світу та їх внесок у

розвиток індустрії гостинності

2. Тенденції кар'єрного зростання в індустрії гостинності

3. Поняття і загальна характеристика лідерства

**Запитання для самоперевірки:**

1. Які особливості адаптації нових працівників?

2. За якими принципами формується конкурентоспроможність підприємства?

3. Назвіть умови для забезпечення конкурентноспроможності.