**ЗАВДАННЯ ДЛЯ САМОСТІЙНОЇ ПРАКТИЧНОЇ РОБОТИ**

**На кожне із запитань дати змістовну та розгорнуту відповідь:**

1. Проаналізуйте різні визначення потреб та скласти таблицю узагальнюючих ознак.
2. Змоделюйте ситуацію задоволення потреб споживачів у закладі ресторанного та готельного господарства. Складіть перелік потреб, які треба задовольнити першочергово.
3. Як пов’язана мотивована діяльність з задоволенням потреби. На прикладі власного розпорядку дня виявіть та проаналізуйте цей зв’язок.
4. Чому у «суспільстві споживання виникають» перешкоди для самоактуалізації людини і вільного задоволення комплексу її потреб?
5. Складіть змістовний перелік фізіологічних потреб, проаналізуйте, як кожна з них впливає на функціонування людського організму.
6. На прикладі будь-якого готелю розподіліть послуги та потреби за універсальною матрицею потреб С.Б. Каверіна.
7. Складіть власну класифікацію взаємозв’язку потреб і послуг у вигляді змістовно-структурної схеми, яку б можна було використовувати у сервісній діяльності.
8. Розробіть на основі класифікації потреб за П.В. Симоновим так зване «дерево потреб», де потреби складають «стовбур», а послуги «гілки».
9. Здійснити класифікацію послуг ресторану, кафе, бару, їдальні, готелю за різними ознаками.
10. З яких етапів складається життєвий цикл послуги? Наведіть приклади життєвого циклу наступних послуг: послуга з організації арт-програми в ресторані; послуга з організації бізнес-ланчу в кафе; послуга з надання масажу в готелі; послуга з прибирання номеру в готелі.
11. Проаналізуйте яким чином за останні роки змінилися умови надання послуг ресторанного та готельного господарства під впливом розвитку мережі Internet. Наведіть відповідні приклади.
12. Яким чином впливає менталітет українського народу на сучасну культуру сервісної діяльності в готельному та ресторанному господарстві?
13. Які характеристики відображають якість обслуговування в готельному господарстві?
14. Проаналізуйте кожен з аспектів безпеки послуг на прикладі будь-якого готелю та кафе.
15. Які найбільш можливі джерела небезпек для споживачів та виробників у виробничих приміщеннях ресторану; у торгових приміщеннях їдальні; у номерах готелю; у садово-парковій зоні готелю?