***Практичні завдання до теми 1***

***Питання, що виносяться на практичне заняття***

1. Виникнення перших закладів харчування.
2. Заклади харчування – праобрази сучасних ресторанів.
3. Місце ресторанного господарства в індустрії гостинності.

***Завдання 1.*** Проаналізувати динаміку розвитку матеріально-технічної бази ресторанного господарства в Україні, м. Житомир чи іншому регіоні (на вибір) за вказаний викладачем період.

***Завдання 2.*** Проаналізувати динаміку забезпеченості місцями в закладах ресторанного господарства 1000 мешканців України, м. Житомир чи іншого регіону (на вибір викладача) за вказаний викладачем період.

***Завдання 3.*** Розрахувати кількість закладів ресторанного господарства міста Житомир. Визначити кількість посадкових місць. Проаналізувати роботу даних закладів за останні декілька років.

***Завдання 4.*** Дослідити які з підприємств ресторанного господарства за кількістю посадкових місць (використовуючи дані інтернет) закладів ресторанного господарства найбільших областей України. Побудувати колову діаграму групування підприємств ресторанного господарства за кількістю працівників в цілому по Україні. Зробіть висновок.

***Завдання 5.*** За даними Державної служби статистики України дослідити динаміку зміни кількості закладів ресторанного господарства за останні 5 років за найбільшими областями України.

Побудувати стовпчикову діаграму динаміки зміни кількості підприємств ресторанного господарства по найбільшим областям та в Україні в цілому. Які заклади ресторанного господарства переважають на ринку? Зробіть висновок.

***Завдання 6.*** Проаналізувати динаміку середньої місткості одного закладу ресторанного господарства в Україні, м. Житомир чи іншому регіоні (на вибір викладача) за вказаний викладачем період.

***Завдання 7.*** Дайте характеристику основних типів закладів ресторанного господарства на прикладі м. Житомир і, таких як: ресторан, ресторан-бар, кафе, кав’ярня, кафе-бар, суші-бар, чайний салон, закусочна, бар, кафетерій, їдальня, буфет, пивна зала, нічний клуб та ін.).

Наочно у вигляді презентації розробіть діаграми діяльності даних закладів за останні 3 роки.

***Питання, що виносяться на самостійне вивчення***

1. Охарактеризувати виникнення перших закладів харчування.
2. Дослідити розвиток кулінарної справи після падіння Римської імперії.
3. Особливості обслуговування в епоху Середньовіччя.
4. Характеристика сфери харчування на території Київської Русі.
5. Історичні віхи виникнення мистецтва кавоваріння.
6. Аспекти популяризації перших чайних закладів.
7. Внесок кулінарних митців в еволюцію ресторанної справи.
8. Значення закладів харчування для індустрії туризму.