**Практичне заняття № 5**

**Тема 5. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності**

**Мета –** дослідження основних складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу, взаємозв’язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу, **с**утності поняття ринкової інфраструктури індустрії гостинності, основні визначення та положення ринкової інфраструктури індустрії гостинності та її складові, основні положення взаємодії суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу

**Завдання** – дослідження взаємозв’язку ринкової інфраструктури індустрії гостинності з ринковою економікою держави, як складової промисловості, типів підприємств за стадіями виробництва: заготівельні фабрики, комбінати напівфабрикатів, кулінарні фабрики; типів підприємств за об’ємом кулінарної продукції, що випускається: фабрики-кухні, комбінати харчування; заготівельних підприємств

**Короткий зміст теми:**

Основні складові виробничої інфраструктури підприємства. Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство.

Допоміжні дільниці та служби, що розміщені у основних цехах. Магістральні об'єкти, комунікаційні мережі, засоби збору та обробки інформації та природоохоронні споруди. Суб’єкт господарювання сфери послуг. Виробнича та невиробнича інфраструктури. Соціальна та рекреаційна інфраструктури. Взаємозв’язок основних видів інфраструктури суб'єктів господарювання у сфері індустрії гостинності. Сучасний стан та перспективи подальшого розвитку інфраструктури суб'єктів господарювання

**Орієнтовний зміст лекційних занять:**

1. Основні складові виробничої інфраструктури підприємства.

2. Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство.

3. Допоміжні дільниці та служби, що розміщені у основних цехах.

4. Магістральні об'єкти, комунікаційні мережі, засоби збору та обробки інформації та природоохоронні споруди.

5. Суб’єкт господарювання сфери послуг.

6. Виробнича та невиробнича інфраструктури.

7. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.

**Орієнтовний зміст практичних занять:**

1. Основні складові виробничої інфраструктури підприємства.

2. Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство.

3. Допоміжні дільниці та служби, що розміщені у основних цехах.

4. Магістральні об'єкти, комунікаційні мережі, засоби збору та обробки інформації та природоохоронні споруди.

5. Суб’єкт господарювання сфери послуг.

6. Виробнича та невиробнича інфраструктури.

7. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.

***Ключові терміни****:* індустрія гостинності, будівлі готельного типу, постоялі двори, притулки для подорожніх, будівлі готельного типу, стилі оформлення інтер’єрів, рекламне агентство, види інфраструктури суб'єктів господарювання, виробнича інфраструктура, соціальна інфраструктура, рекреаційна інфраструктура.

**Запитання для обговорення**

1. Основні складові виробничої інфраструктури підприємства.

2. Допоміжні та обслуговуючі цехи та господарства підприємства: ремонтний, інструментальний, енергетичний, транспортний, складське господарство.

3. Допоміжні дільниці та служби, що розміщені у основних цехах.

4. Магістральні об'єкти, комунікаційні мережі, засоби збору та обробки інформації та природоохоронні споруди.

5. Суб’єкт господарювання сфери послуг.

6. Виробнича та невиробнича інфраструктури.

7. Виробнича інфраструктура підприємства індустрії гостинності.

**Рекомендовані джерела інформації**

**Основні**

1. Мальська М., Худо В. Туристичний бізнес: навч. посіб. Київ. Центр навчальної літератури, 2019. 368 с.

2. Устименко Л. М. Основи туризмознавства: Навч. посіб. 2-е вид. Київ. Альтерпрес, 2011. 345 с.

3. Божидарнік Т.В. Міжнародний туризм: навч. посіб. Київ: Центр учбової літератури, 2012. 307 с.

4. Галасюк С., Нездоймінов С. Організація туристичних подорожей та екскурсійної діяльності. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 178 с.

5. Мальська М. Ресторанна справа. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ : Центр навчальної літератури, 2017. 304 с.

6. Мальська М. Основи маркетингу у туризмі. Технологія та організація обслуговування туристів: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.

**Тестові завдання**

**1. Послуги з виготовлення кулінарної продукції і кондитерських виробів включають**

а) виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів нам замовлення споживачів

б) це систематизований перелік страв, кулінарних борошняних, кондитерських булочних виробів та напоїв

в) меню комплексного обіду, меню загального столу

г) виготовлення страв із сировини замовника

**2. Послуги з реалізації продукції включають**

а) виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів нам замовлення споживачів

б) це систематизований перелік страв, кулінарних борошняних, кондитерських булочних виробів та напоїв

в) меню комплексного обіду, меню загального столу

г) реалізацію кулінарних та кондитерських за межами закладів ресторанного господарства

**3. Послуги з організації дозвілля включають**

а) виготовлення кулінарної продукції та кондитерських виробів нам замовлення споживачів

б) це систематизований перелік страв, кулінарних борошняних, кондитерських булочних виробів та напоїв

в) меню комплексного обіду, меню загального столу

г) реалізацію кулінарних та кондитерських за межами закладів ресторанного господарства

**4. Послуги з організації обслуговування споживачів включають**

а) організацію обслуговування учасників конференцій, семінарів, нарад, культурно-масових заходів

б) це систематизований перелік страв, кулінарних борошняних, кондитерських булочних виробів та напоїв

в) організацію проведення концертів, відео-програм

г) бронювання місць у залі закладу ресторанного господарства

**5. Послуги з організації дозвілля включають**

а) організація музичного обслуговування

б) це систематизований перелік страв, кулінарних борошняних, кондитерських булочних виробів та напоїв

в) організацію проведення концертів, відео-програм

г) реалізацію кулінарних та кондитерських за межами закладів ресторанного господарства