**Практичне заняття № 7**

**Тема 7. Інфраструктура ресторанного господарства**

**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:**

Поняття інфраструктури ресторанного господарства. Основні стадії розвитку інфраструктури ресторанного господарства. Складові інфраструктури ресторанного господарства та їх взаємозв’язок.

**Орієнтовний зміст лекційних занять:**

1. Поняття інфраструктури ресторанного господарства.

2. Основні стадії розвитку інфраструктури ресторанного господарства.

3. Складові інфраструктури ресторанного господарства та їх взаємозв’язок.

**Орієнтовний зміст практичних занять:**

1. Поняття інфраструктури ресторанного господарства.

2. Основні стадії розвитку інфраструктури ресторанного господарства.

3. Складові інфраструктури ресторанного господарства та їх взаємозв’язок.

***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. Поняття інфраструктури ресторанного господарства.

2. Основні стадії розвитку інфраструктури ресторанного господарства.

3. Складові інфраструктури ресторанного господарства та їх взаємозв’язок.

**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. Кудла Н. Сільський туризм. Основи підприємництва та гостинності. Київ: Центр навчальної літератури, 2017. 152 с.

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

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

**Тестові завдання**

**1. За асортиментом страв їдальні класифікують**

а) організація музичного обслуговування

б) універсальні

в) організацію проведення концертів, відео-програм

г) спеціалізовані

**2. За характером контингенту**

а) закриті (соціально-орієнтовані)

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

в) організацію проведення концертів, відео-програм

г) загальнодоступні

**3. Буфет**

а) це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв та напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило стоячи, чи продають на винос

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

**4. Фабрика заготівельна**

а) це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв та напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило стоячи, чи продають на винос

б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції

в) та централізованого забезпечування власною продукцією інших закладів РГ та об’єктів роздрібної торгівлі

г) реалізацію кулінарних та кондитерських за межами закладів ресторанного господарства

**5. Фабрика-кухня**

а) це заклад ресторанного господарства з обмеженим асортиментом готових страв та напоїв, розміщений у спеціально обладнаному приміщенні, де їжу споживають, як правило стоячи, чи продають на винос

б) це заклад ресторанного господарства, призначений для механізованого виробництва власної продукції

в) та централізованого забезпечування власною продукцією інших закладів РГ та об’єктів роздрібної торгівлі

г) заклад ресторанного господарства, призначений централізовано готувати і постачати готову до споживання їжу в різні місця