

Практичне заняття № 8

Тема 8. Інфраструктура підприємницької діяльності

Мета – дослідження основних складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу, взаємозв'язок складових суб'єктів індустрії гостинності та ресторанного сервісу, сутності 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 підприємницької діяльності. Основні стадії становлення інфраструктури підприємницької діяльності. Основні складові інфраструктури підприємницької діяльності та їх взаємозв'язок.

Орієнтовний зміст лекційних занять:

1. Поняття інфраструктури підприємницької діяльності.
2. Основні стадії становлення інфраструктури підприємницької діяльності.
3. Основні складові інфраструктури підприємницької діяльності та їх взаємозв'язок.
4. Поняття інфраструктури ресторанного господарства.
5. Поняття інфраструктури готельного господарства.

Орієнтовний зміст практичних занять:

1. Поняття інфраструктури підприємницької діяльності.
2. Основні стадії становлення інфраструктури підприємницької діяльності.
3. Основні складові інфраструктури підприємницької діяльності та їх взаємозв'язок.
4. Поняття інфраструктури ресторанного господарства.
5. Поняття інфраструктури готельного господарства.

Ключові терміни: індустрія гостинності, будівлі готельного типу, постійні 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 підприємницької діяльності.
2. Основні стадії становлення інфраструктури підприємницької діяльності.
3. Основні складові інфраструктури підприємницької діяльності та їх взаємозв'язок.
4. Поняття інфраструктури ресторанного господарства.
5. Поняття інфраструктури готельного господарства.

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. Домова 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 роздрібною торгівлі

г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам

2. Послуги харчування

а) це послуги з виготовлення кулінарної продукції, її реалізації

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

в) та організації споживання відповідно до типу і класу закладу: ресторан, бар, кафе, закусочна, їдальня

г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам

3. Розрізняють кафе

а) загального типу

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

в) спеціалізоване

г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам

4. За спеціалізацією розрізняють кафе

а) загального типу

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

в) спеціалізоване

г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам

5. Кав'ярня – це?

а) загального типу

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

в) різновид кафе з різноманітним асортиментом кави

г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам

6. Кафе – бар - це?

а) загального типу

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

в) різновид кафе до складу якого входить бар, торговельна зала

г) заклад ресторанного господарства, призначений виготовляти продукцію власного виробництва і продавати її домашнім господарствам