**Підготуйте презентацію на 10 слайдів, за обраною темою:**

1. Основні напрямки, тенденції та перспективи розвитку ресторанного господарства.

2. Основні терміни та визначення щодо класифікації закладів ресторанного господарства.

3. Перспективи розвитку та змін функцій закладів ресторанного господарства.

4. Організація тарного господарства закладів ресторанного господарства.

5. Організація транспортно-експедиційних операцій та транспортного господарства.

6. Організація вагового та контрольно-касового господарства.

7. Класифікація та характеристика виробничих процесів.

8. Складові виробничого процесу.

9.Напрямки покращення умов праці в закладах ресторанного господарства.

10. Покращення організації, підбору, підготовки, підвищення кваліфікації кадрів.

11. організація служби раціональної організації праці на підприємствах.

12. Характеристика способів розрахунку за отримані послуги.

13. Вимоги до температурного режиму, вентиляції, санітарного стану в приміщеннях для споживачів.

14. Сучасні напрямки в оформлені інтер’єрів торговельних приміщень закладів ресторанного господарства.

15. Меблі в інтер’єрі, вимоги до них.

16. Основні види столової білизни закладів ресторанного господарства та її типорозміри.

17. Основні види порцелянового посуду закладів ресторанного господарства та її типорозміри і призначення.

18. Основні види столових приборів закладів ресторанного господарства та їх призначення.

19. Основні види столового скла закладів ресторанного господарства та її призначення..

20. Види обслуговування, що використовуються у закладах ресторанного господарства.

21. Форми, методи обслуговування офіціантами у закладах ресторанного господарства та їх характеристика.

22. Форми, методи самообслуговування в закладах ресторанного господарства та їх характеристика.