**Модуль 1. Особливості організації та функціонування барів**

**Тема 1.Класифікація барів, їх поділ за класами**

**Практичне заняття № 1**

**План**

1. Робота з ДСТУ 4281:2004

***Мета:*** ознайомлення з термінами та визначеннями, щодо типів закладів ресторанного господарства, їх класифікацією, номенклатурою послуг.

***Студенти повинні:***

***знати:*** характеристику типів закладів ресторанного господарства, їх класифікацію за різними ознаками.

***вміти:*** користуватися нормативною документацією, що характеризує заклади ресторанного господарства

**Матеріально-технічне забезпечення**

***Роздатковий матеріал:*** ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

***Наочність:*** опорні конспекти з теми.

***Технічні засоби навчання:*** мультимедійний комплекс.

**Запитання для актуалізації опорних знань**

1. Яку виробничо-торговельну діяльність здійснює заклад ресторанного господарства?

2. Якими ознаками характеризується тип закладу ресторанного господарства?

3. Які заклади ресторанного господарства поділяються на класи?

4. Які ознаки характеризують клас закладу ресторанного господарства?

5. Як ви розумієте поняття «загальнодоступний» заклад ресторанного господарства?

**Завдання 1.** Ознайомитись із розділами ДСТУ4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.

- Пункт 3. Терміни та визначення понять.

***Розкрити поняття 3.12; 3.15; 3.20.***

- Пункт 4. Класифікація закладів ресторанного господарства.

***Розкрити вміст групи 4.2***

- Пункт 6. Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства різних типів і класів;

пункт 6.1. Рекомендовані відмінні вимоги до закладів РГ основних типів наведено в таблиці 1.

***Розкрити рекомендовані відмінні вимоги до барів класу люкс, першого, вищого.***

***Розкрити основні групи послуг в барі***

**Завдання 2.** Дати письмову відповідь на завдання для самоконтролю

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ**

Стандарт поширюється на сферу ресторанного господарства (далі РГ). *Пункт 3.* Терміни та визначення понять. Ознайомитись та опрацювати типи закладів ресторанного господарства:

- повносервісний заклад РГ;

- заклад швидкого обслуговування РГ;

- майдан харчування РГ;

- заклад РГ-клуб;

- ресторан;

- ресторан-бар;

- кафе;

- кав’ярня;

- чайний салон;

- кафетерій;

- закусочна; шинок;

- бар;

- нічний клуб;

- їдальня;

- буфет;

- домова кухня;

- ресторан за спеціальним замовленням.

***Пункт 4.*** Класифікація закладів ресторанного господарства. Опрацювати класифікацію закладів РГ, що базується на комплексі вимог до: асортименту продукції, рівня обслуговування, надання послуг.

***Пункт 6.*** Характеристика структурно-функціональних параметрів закладів ресторанного господарства різних типів і класів. Ознайомитися з номенклатурою додаткових послуг, що надають заклади РГ згідно таблиці 2. ДСТУ 4281:2004.

Завдання для самоконтролю.

1. На які типи поділяють заклади ресторанного господарства?

2. Які функції виконують заклади ресторанного господарства?

3. Дайте визначення закладу швидкого обслуговування.

4. Дайте визначення поняття «комбінований» заклад ресторанного господарства.

5. Назвіть різновиди кафе.

6. Перелічіть спеціалізовані закусочні.

7. Як класифікують їдальні та буфети?

8. Дайте порівняльну характеристику кафетерію і буфету.

9. Дайте порівняльну характеристику кафе і закусочної.

10. Яке призначення домової кухні?

11.Дайте визначення поняття «ресторан».

12.Які послуги надають заклади ресторанного господарства відвідувачам?

13.Дайте визначення поняття «нічний клуб».

14.Дайте визначення поняття «комплексний заклад ресторанного господарства».

15.Визначення визначення поняття «бар», назвіть його різновиди

16.Сутність інформаційних послуг та послуг з організації дозвілля в закладах ресторанного господарства.