**Тема 3. Організація роботи закладів ресторанного господарства**

**Мета заняття:**Знати основні принципи та особливості постачання закладів  ресторанного господарства. Володіти нормами і методами визначення потреби у предметах матеріально-технічного призначення.

**План практичного заняття 3**

1. Поняття мережі закладів ресторанного господарства та принципи її формування.
2. Поняття загальної та виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства.
3. Моделювання виробничо-торговельної структури ЗРГ різних типів.
4. Визначення особливостей виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих закладів ресторанного господарства.

**Питання для самоконтролю по темі 3**

1.  Назвіть  основні  нормативні  документи,  що  регулюють  діяльність  закладів ресторанного господарства.

2. В яких сферах галузі обов’язкове використання термінів, що надаються в ДСТУ 3862-99?

3. Які терміни наводяться в ГОСТ 30523-97?

4. За якими [ознака](https://elearn.nubip.edu.ua/mod/glossary/showentry.php?eid=63329&displayformat=dictionary)ми класифікуються послуги ресторанного господарства?

5. Що складає основу виробництва та інші види діяльності на підприємствах ресторанного господарства?

6.  Назвіть та надайте характеристику основним принципам  організації виробництва.

7. Назвіть та надайте характеристику основним формам організації   виробництва.

8. Назвіть та надайте характеристику основним типам організації   виробництва.

9. Назвіть основні особливості потокового виробництва.

10. Назвіть основні складові виробничого циклу.

11. Які основні напрямки науково-технічного прогресу у громадському харчуванні?

12. Назвіть основні зони розміщення закладів ресторанного господарства.

**Практичні завдання:**

**Завдання 1.** Використовуючи матеріали лекції, знання з практичних занять та власний життєвий досвід, порівняйте галузі економіки: ресторанне господарство, торгівлю та харчову промисловість. Заповніть таблицю 1.4:

Таблиця. Порівняльна характеристика виробничо-торгівельних особливостей ресторанного господарства, харчової промисловості та торгівлі

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Характеристика | Ресторанне господарство | Харчова промисловість | Торгівля |
| Терміни реалізації готової продукції  |  |  |  |
| Величина партій товару, що виробляється  |  |  | - |
| Широта асортименту продукції  |  |  |  |
| Різноманітність сировини, що використовується  |  |  | - |
| Масовість\ексклюзивність продукції  |  |  | - |
| Режим роботи підприємств  |  |  |  |
| Зміни попиту за годинами доби, днями тижня, сезонами  |  |  |  |
| Різноманітність послуг |  | - |  |

**Завдання 2.** Населення мікрорайону площею 29 км кв з урахуванням щільності населення (при 9-ти поверховій і вище забудові 143 чол/га) становить 4 147 чоловік, За даними статистики, кількість людей, що виїздять на роботу до інших районів міста становить 304 чол., кількість людей, що приїздять до району – 273 чол. У місті функціонує ЗРГ на 1200 місць. Обґрунтувати доцільність будівництва ресторану.

***Завдання:***

1. Скориставшись статистичними даними щодо кількості прибулих та вибулих з міста осіб, визначити коефіцієнт внутрішньо міської міграції.
2. Визначити розрахунковим методом необхідну кількість місць в мережі закладів ресторанного господарства району.
3. Охарактеризувати ступінь забезпеченості місцями в загальнодоступній мережі.

**Рішення**

***1. Для обгрунтунтування доцільності нового ресторану визначимо необхідну кількість місць в мережі закладів ресторанного господарства району за формулою:***



де, Q- коефіцієнт внутрішньоміської міграції;

N - кількість мешкаючого населення, чол. ;

n - норматив місць на 1000 жителів, чол. Норматив кількості ЗРГ загальнодоступної мережі на 1000 мешканців приймають – 40.



де, N1 – кількість населення мікрорайону, чол. (розрахувати за площею мікрорайону та щільністю населення);

N2 – кількість людей, що виїздять на роботу до інших районів міста (з 900 до 1900), чол. (люди працездатного віку за виключенням непрацюючого населення;

N3 – кількість людей, що приїздять до району, чол. (згідно даних відділу статистики щодо кількості робочих місць у підприємствах району);

q – коефіцієнт, що характеризує співвідношення самодіяльного і несамодіяльного населення(самодіяльне – це населення працездатного віку (від 16 до 60 років), у середньому він становить 0,6-0,65;

Оскільки населення мікрорайону площею 29 км кв з урахуванням щільності населення (при 9-ти поверховій і вище забудові 143 чол/га) становить 4 147 чоловік, то скористашись статистичними даними щодо кількості прибулих та вибулих з міста осіб, можна визначити коефіцієнт внутрішньо міської міграції.

Q =

Отже, маючи дані коефіцієнту міграції міського населення, можемо розрахувати необхідну кількість місць в мережі закладів ресторанного господарства.

Р =

Таким чином, …..

***2. Охарактеризувати ступінь забезпеченості місцями в загальнодоступній мережі можна за формулою:***



де, Рф — фактична кількість місць в загальнодоступній мережі ресторанного господарства (міста, мікрорайону);

Рн – необхідна кількість місць в загальнодоступній мережі ресторанного господарства (міста, мікрорайону) по нормативу.

С =

Отже, …

**Тестові завдання:**

1. ***Визначте суб'єктів господарювання у сфері ресторанного господарства на території України:***

а) заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності та громадяни підприємці;

б) заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності;

в) заклади ресторанного господарства незалежно від форми власності, громадяни підприємці, іноземні юридичні особи, які здійснюють підприємницьку діяльність;

г) немає правильної відповіді.

2. ***Категорія закладів ресторанного господарства, об'єднаних за характерними ознаками асортименту кулінарної продукції, контингентом споживачів та формами їх обслуговування – це:***

а) клас закладу ресторанного господарства;

б) тип закладу ресторанного господарства;

в) всі відповіді правильні;

г) немає правильної відповіді.

3.  ***Визначте заклади ресторанного господарства, які за рівнем обслуговування та номенклатурою послуг, що надаються споживачам, підрозділяються на класи:***

1. ресторани, бари;
2. ресторани, кафе, бари;
3. ресторани, кафе, бари, буфети;
4. тільки ресторани.

4. ***На які класи підрозділяються певні типи закладів ресторанного господарства?***

1. «люкс», «вищий», «перший»;
2. «люкс», «вищий», «перший», «другий»;
3. «люкс», «вищий», «перший», «другий», «третій»;
4. немає правильної відповіді.

5. ***Визначте суб'єкта господарювання в ресторанному господарстві, який здійснює роздрібну торгівлю алкогольними напоями і тютюновими виробами тільки за наявності ліцензії:***

1. бар з приватною формою власності;
2. ресторани з державною формою власності;
3. кафе з колективною формою власності;
4. усі відповіді правильні.

**6. *Підприємства з вузьким асортиментом продукції:***

а) спеціалізовані

б) універсальні

в) вузькоспеціалізовані

1. ***Класи підприємств ресторанного господарства:***

а) люкс, перший

б) універсальні, спеціалізовані

в) люкс, вищий, перший

1. ***Вишуканий інтер'єр, широкий вибір послуг властивий ресторанам класу:***

а) вищий

б) люкс

в) перший

**9. *Оригінальний інтер'єр, комфортність послуг на належному рівні, властивий ресторанам класу:***

а) вищий

б) люкс

в) перший

**10. *Гармонійність, комфортність і вибір послуг властивий ресторанам класу:***

а) вищий

б) люкс

в) перший