# Тема 3. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація (4 год.)

## Заняття 5–6

***Мета*:** формування ринкової оптимальної концепції ресторанного закладу як запоруки оптимальної діяльності ресторанного закладу та головного критерію успіху.

## План практичних занять

1. Поняття ресторанного господарства.
2. Вплив місця розташування на діяльність ресторану.
3. Поняття “меню” в ресторанній діяльності.
4. Класифікація підприємств харчування.
5. Умови харчування і методи обслуговування.
6. Види діяльності ресторанів: фронт-хаус і бек-хаус.
7. Інновації у сфері харчування.
8. Управління барами: організація та контроль.
9. Стандартизація та сертифікація в системі ресторанного господарства

## Питання для дискусії

1. Дайте визначення поняттю “ресторанне господарство”.
2. Що мають на увазі під терміном “район обслуговування” стосовно до ресторанного бізнесу і чому для ресторану так важливо бути орієнтованим на конкретний ринок?
3. Поясніть, чому для ресторану важливо, щоб його концепція відповідала місцю його розташування? Які критерії необхідно враховувати при виборі місце розташування ресторану?
4. Чому, на вашу думку, немає єдиної системи класифікації ресторанів. Дайте приклади найбільш розповсюджених класифікацій.
5. Назвіть основні системи обслуговування в залежності від того, чи входить вартість харчування з розміщенням у готельний тариф.
6. У чому полягає необхідність стандартизації та сертифікації у ресторанному бізнесі?
7. Які схеми сертифікації доцільно застосовувати у ресторанному бізнесі?
8. Які різновиди закладів ресторанного господарства розрізняють у відповідності до національного стандарту України ГОСТ 4281:2004?
9. На які групи поділяються заклади ресторанного господарства у відповідності до ДСТУ 4281: 2004 “Заклади ресторанного господарства”?
10. Які вимоги до ресторанів класу “люкс”, “вищий” та “перший”?
11. Які види закладів ресторанного господарства виділяють за характером виробництва?
12. Які види закладів ресторанного господарства виділяють за асортиментом продукції?
13. На які основні напрямки можна умовно поділити ресторанний бізнес України? Наведіть їх характеристики.
14. Дотримання яких вимог перевіряють під час оцінки якості послуг харчування?
15. Назвіть основні методи обслуговування в ресторанах.
16. Охарактеризуйте основні види сніданків?
17. Поясніть значення поняття “коди харчування”.
18. Поясніть призначення сугестивних рекомендацій при обслуговуванні (здатність сприймати [психічний вплив](https://uk.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D1%81%D0%B8%D1%85%D1%96%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D0%B2%D0%BF%D0%BB%D0%B8%D0%B2&action=edit&redlink=1) з боку іншої особи або групи осіб, ступінь сприйнятливості до впливу).
19. Які навички сугестивного сервісу характерні для гарного офіціанта?
20. Висвітліть основні інновації у сфері харчування.

***Практичне завдання:***

Проаналізуйте меню 2-х або більше закладів ресторанного обслуговування, відомого Вам міста, з погляду суб’єктивної привабливості (кольорова гамма, шрифт, інформаційна наповненість, зрозумілість…). Своє бачення обґрунтуйте.