**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.

**Хід роботи:**

Необхідно вивчити класифікацію закладів ресторанного господарства, їх структуру залежно від типу та особливість виробничо-сервісного процесу залежно від функцій діючих 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. Норматив кількості ЗРГ загальнодоступної мережі на 1000 мешканців приймають – 40.

С =

Отже, …

**Тестові завдання 3:**

1. ***Заклади ресторанного господарства відносять до***
2. промислових підприємств;
3. підприємств роздрібної торгівлі;
4. сфери послуг.
5. ***На класи «вищий», «перший» та «люкс» ділять***
6. кафе, ресторани
7. ресторани, бари
8. бари, закусочні
9. магазини кулінарії, шашличні.
10. ***Визначте заклад ресторанного господарства, який організовується при школах, заводах, дитсадках?***
11. Закусочна,
12. Магазин кулінарії,
13. Їдальня,
14. Правильної відповіді немає.

***4.Вкажіть заклад ресторанного господарства з широким асортиментом страв складного приготування?***

1. Бар,
2. Кафе,
3. Ресторан,
4. Шашлична.

***5. Визначте заклад ресторанного господарства , який реалізує змішані напої та міцні алкогольні напої?***

1. Закусочна,
2. Магазин кулінарії,
3. Їдальня,
4. Правильної відповіді немає.

***6. Визначте заклад ресторанного господарства в меню , якого міститься до 10 найменувань гарячих і прохолодних напоїв?***

1. Кафе.
2. Закусочна.
3. Бар.
4. Магазин кулінарії.

***7. Визначте заклад ресторанного господарства в якому застосовується метод самообслуговування?***

1. Кафе.
2. Закусочна.
3. Бар.
4. Їдальня.

***8. Визначте заклад ресторанного господарства в якому застосовується метод обслуговування офіціантами?***

1. Кафе.
2. Ресторан.
3. Бар.
4. Їдальня.

***9. Визначте підприємство ресторанного господарства яке тільки продає кулінарні і кондитерські вироби?***

1. Кафе.
2. Закусочна.
3. Бар.
4. Магазин кулінарії.
5. ***Піцерії відносять до***
6. їдалень,
7. кафе,
8. закусочних,
9. ресторанів.

***11. Пиріжкові відносять до***

1. їдалень,
2. кафе,
3. магазинів кулінарії,
4. правильної відповіді немає.

***12.Заклад харчування де в широкому асортименті реалізуються кондитерські вироби відносять до***

1. їдальні,
2. закусочної,
3. кафе,
4. ресторану.

***13.В закладах швидкого обслуговування застосовується***

1. самообслуговування,
2. обслуговування офіціантами.
3. правильна відповідь 1,2.
4. правильна відповідь відсутня.

**Питання для самоконтролю завдання 4**

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 ресторанному господарстві?

12. Назвіть основні зони розміщення закладів ресторанного господарства.