**Тема: Характеристика матеріально-технічної бази**

**для організації обслуговування споживачів у ЗРГ**

**Мета заняття:**Характеризувати стан матеріально-технічної бази закладів ресторанного господарства, зокрема їх екстер'єру і інтер'єру, вміти аналізувати стан комфортності приміщення для споживачів послуг. Вміти створювати схему підготовки приміщень закладів ресторанного господарства до обслуговування споживачів.

**Практичне заняття 14**

1. Знайомство зі стилями дизайну діючих вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства та характеристикою їх складових частин.

**Практичне заняття 15**

1. Етапи і організаційно-технологічні процеси підготовки посуду, наборів, скла, столової білизни та інших аксесуарів сервірування до обслуговування.

2. Робота з Міждержавним стандартом ГОСТ 30523-97 «Услуги общественногопитания. Общиетребования».

**Хід роботи**

При вивчені даної теми слід звернути увагу на характеристику споруд та будівель, в яких розташовані заклади ресторанного господарства. Екстер’єр як елемент рекламних засобів.

Інтер’єр як елемент внутрішньої реклами. Вимоги до оформлення інтер’єру у закладах ресторанного господарства. Сучасні види  та тенденції розвитку інтер’єру закладів ресторанного господарства. види елементів дизайну приміщень: дизайн світла, фітодизайн, аквадизайн, використання елементів флористики в дизайні інтер’єру тощо. вимоги до комфортності в приміщеннях: дотримання температурного режиму, вентиляції, санітарного стану.

Характеристика торговельних приміщень: вестибюль, аванзала, банкетна зала, сервіс-бар, мийна столового посуду, сервізна.

Характеристика предметів матеріально-технічного забезпечення. Обладнання торговельних залів. Характеристика столів: ресторанних, банкетних, фуршет них, підсобних, сервантів, стільців тощо.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до матеріалу виготовлення й функціонального призначення. Характеристика та призначення порцелянового та фаянсового посуду. Стильове різноманіття порцелянового посуду. Характеристика керамічного посуду. Призначення посуду: утилітарне та декоративне. Гончарний та майоліковий посуд.

Характеристика металевого посуду та приборів. Посуд з фольгокартону. Сфера застосування металевого посуду та посуду з фольгокартону.

Характеристика та призначення скляного посуду.

Характеристика і призначення посуду і приборів з полімерних матеріалів. Характеристика та призначення посуду з дерева, паперу тощо.

Характеристика та призначення столової білизни: скатертини, серветки, ручники, рушники.

**Рекомендовані джерела:**

*Нормативно-правові джерела:*

1. Услуги общественного питания. Общие требования: Міждержавний стандарт ГОСТ 30523 - 97.

2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. - К.: Держспоживстандарт України, 2004.

*Основна література:*

1. Архіпов В.В., Русавська В.А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. пос. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 342с.

2. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства: Підручник / За ред. Н.О. П'ятницької. - К.: КНТЕУ, 2009.- 632 с.

*Додаткова література:*

1. Пятницкая Н. А. Организация производства и обслуживания в общественном питании/ Практикум. – К.: «Вища школа», 2009. – 271 с.

*Інтернет-ресурси:*

1. Консультації по ресторанному бізнесу: <http://www.restcon.ru/>

2. Готельний та ресторанний бізнес: <http://prohotelia.com.ua/>

3. Все про ресторанну справу: <http://grandmenu.org/>

4. Бізнес-школа ресторанного бізнесу: <http://restoranoff.ru/>

**Завдання для студентів**

**Завдання 1**

На промисловому підприємстві працюють 980 робітників у максимально завантажену зміну. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 200 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? Запропонуйте ваші альтернативні рішення.

**Завдання 2**

На промисловому підприємстві працюють 1080 робітників. В 1 зміну працюють 75% від загальної чисельності робітників, у 2-гу - 25%. Під час обідньої перерви вони відвідують їдальню при підприємстві на 220 місць. Чи забезпечується повне охоплення послугами харчування цих робітників? У разі негативної відповіді розрахуйте додатково потрібну кількість місць та запропонуйте тип закладу ресторанного господарства.

**Завдання З**

Яка кількість місць повинна бути в їдальні при ВНЗ, де навчаються 1200 студентів у 1 зміну, 480 студентів у 2 зміну, кількість адміністративно-обслуговуючого персоналу дорівнює 80 осіб, а професорсько-викладацького і аспірантського персоналу складає 420 осіб.

**Завдання 4**

Назвіть мережеві та немережеві заклади ресторанного господарства, що функціонують на теренах України. 