

Тема 1. Історія виникнення і класифікація барів

Мета заняття: ознайомлення з термінами та визначеннями, щодо типів закладів ресторанного господарства, знати їх класифікацією.

План практичного заняття № 1

1. Робота з ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
2. Аналіз господарської діяльності бару, як закладу ресторанного господарства.

Хід роботи

Необхідно ознайомитись із ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація. Проаналізувати та дати порівняльну характеристику бару.

Рекомендовані джерела:

Нормативно-правові документи

1. Закон України: 2.1.«Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023-ХІІ.
2. ДСТУ 3862-99 «Ресторанне господарство. Терміни та визначення». Наказ Держстандарту України від 26.03.1999 р. № 163.
3. ДСТУ 4281-2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація». Наказ Держспоживстандарту України від 31.03.2004 р. № 59.
4. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). Внесення змін закон № 2362 від 18 листопада 2020 року.

Базова література

5. Архіпов В. В., Русавська В. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства. Київ : ЦУЛ, 2019. 342 с.
6. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Барна справа та мистецтво бариста : навч. посіб. Київ : "Каравела", 2022. 164 с.
7. Майкова С.В., Маслійчук О.Б. Основи барної справи та робота сомельє : навч. посіб. Київ : Видавець ФОП Пінча Ю.В., 2022.124 с.

Допоміжна література

8. Архіпов В. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч. посіб. 3-тє вид. Київ : ЦУЛ, 2021. 382 с.
9. Назаренко І. А., Боднарук О. А. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 128 с.

Завдання для студентів

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;
- домашня 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.

Запитання для самоконтролю

1. На які типи поділяють заклади ресторанного господарства?
2. Які функції виконують заклади ресторанного господарства?
3. Дайте визначення поняття «бар», назвіть його класи
4. Дайте визначення поняття «нічний клуб», «пивна зала».
5. Дайте порівняльну характеристику бару і кафе.
6. Дайте порівняльну характеристику бару і їдальні.
7. Дайте визначення поняття «комбінований» заклад ресторанного господарства. Наведіть приклади.
8. Дайте визначення поняття «комплексний заклад ресторанного господарства».