Тема 2. Атмосфера закладу ресторанного господарства, як складова ресторанного сервісу.

Тема 2.1. Атмосфера закладу ресторанного господарства, як складова ресторанного сервісу.

*Самостійна робота № 1*

**Тема. Розробка концепції ресторану. (4 год).**

Ключові поняття та терміни:ресторан, концепція ресторану, концептуальна ідея, інфраструктура ресторану, фірмовий стиль.

План вивчення

1. Розробка концепції ресторану.
2. Дизайн приміщень закладів ресторанного господарства.
3. Інтер’єр, як елемент фірмового стилю.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.-29 - 41с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 8 – 28 с.
3. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 71 – 100с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 85 – 91 с.
5. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-36- 42с.

*Питання для контролю:*

1. Які тенденції у дизайні закладів ресторанного господарства
2. Опишіть концепції гостинності.
3. Який вплив має інтер’єр закладу ресторанного господарства на відвідувачів?
4. Якими чинниками визначається середовище гостинності.
5. Які елементи гостинності, що впливають на розвиток ресторану?

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Роль кольору в інтер’єрі закладів ресторанного господарства.
* Перспективи розвитку закладів ресторанного господарства

Тема 2.2. Тенденції розвитку ресторанного сервісу.

*Самостійна робота № 2*

**Тема. Устаткування та меблі закладів ресторанного господарства. (2 год).**

Ключові поняття та терміни: трейджек, винотеки, салат – бар, постфікс, сервант, сервірувальні столи.

План вивчення

1. Меблі закладів ресторанного господарства

* столи
* крісла
* Серванти
* сервірувальні столи
* столи для приготування у присутності відвідувачів

1. Вимоги до матеріалів, що використовуються в інтер’єрі зрг.
2. Устаткування зрг.
3. Ресторанний інвентар.

*Список рекомендованої літератури:*

1. П’ятницька Н.О. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-е, переробл. і доп./За заг.ред.проф. Н.О. П’ятницької . – К.:Кондор – Видавництво, 2012.-29 - 41с.
2. Радченко Л.О., Пивоваров П.П., Новікова О.В., Льовшина Л.Д., Ніколаєнко – Ломакіна А.М. Особливості ресторанного сервісу. Обслуговування іноземних туристів: Навчальний посібник. – Х.: Світ книг, 2012 – 8 – 28 с.
3. Машир Н.П. Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник.\Н.П.Машир, А.П. Пасюк – Вид. 2 – е, доповнене і виправлене. – Тернопіль: ТзОВ «Терно – граф», 2013- 71 – 100с.
4. Мостова Л.М., Новікова О.В. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. – К.: Ліра – К, 2010- 85 – 91 с.
5. Пятницька Г.Т., Пятницька Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: Навч. посіб. для вищ.навч. закл. – К.: Кондор – Видавництво, 2015-36- 42с.

*Питання для контролю:*

1. Які меблі використовують в ресторанному сервісі?
2. Які види барних стійок вам відомі?
3. Опишіть устаткування, що необхідне для бару.
4. Для чого призначені серванти та сервірувальні столи?
5. Які столи для приготування страв у присутності відвідувачів використовують у ресторанному сервісі?
6. Охарактеризуйте використання холодильного обладнання в залах закладів.

***Інтерактивний проект (електронна презентація):***

* Інноваційні послуги, що налаштовані на задоволення потреб споживача.
* Характеристика додаткового інвентарю ресторанного сервісу.
* Види меблів, що використовують у закладах ресторанного господарства.

***Завдання 1.***

Вкажіть розміри столів, що використовують в ресторанному сервісі. Дані занесіть у таблицю 1.

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Столи для ресторанів** | **Ширина** | **Довжина** | **Висота столу** |
| *Круглий* |  |  |  |
| *Квадратний* |  |  |  |
| *Прямокутний* |  |  |  |
| *Двомісний* |  |  |  |
| *Шестимісний* |  |  |  |
| *Фуршетний* |  |  |  |
| *Банкетний* |  |  |  |