

ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1

Тема. Просторове забезпечення сервісного процесу

Рекомендовані джерела:

1.	Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.	49
2.	HoReCa : навч. посіб. : у 3 т. – Т. 2. Ресторани / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. Київ : Київ. нац. торг.-екон. унт, 2017. 312 с.	57
3.	Самодай В.П., Кравченко А. І. Організація ресторанної справи. Навчальний посібник. URL: http://www.file:///D:/Zagruzky/Orhanizatsiia_restoranoi_spravy%20(2).pdf . (дата звернення 26.08.2019)	
4.	Як відкрити ресторан: опор. консп. лек. для студ. спец. 181 «Харчові технології» «Харчові технології та технологічний менеджмент у ресторанному бізнесі» ступеня магістр ден. та заоч. форм навч. / уклад.: Б.Б. Ботштейн, О.О. Гринченко; Харківський держ. ун-т харчування та торгівлі. Харків: ХДУХТ, 2017. 121 с. http://elib.hduht.edu.ua/jspui/bitstream (дата звернення 18.09.2019)	

Завдання № 1 (Творче)

Підготувати презентацію в Power Point на теми:

- 1) «Сучасні тенденції оформлення інтер'єрів»;
- 2) «Роль світла і кольору у формування унікального інтер'єру ЗРГ»;
- 3) «Інтер'єри закладів РГ різних форматів»;
- 4) «Аквадизайн як елемент створення фірмового стилю ЗРГ»
- 5) «Інтер'єр барів – неповторний та унікальний».

Кожна презентація повинна мати наступну структуру:

- ✓ тема доповіді,
- ✓ прізвище виконавця,
- ✓ зміст доповіді,
- ✓ основні положення,
- ✓ висновки,
- ✓ використані джерела.

Завдання № 2 (Творче)

Скласти опис інтер'єру певного стилю для зони організації сервісного обслуговування ресторану (варіант завдання таблиця 5).

Вказати особливості стилю, колірне рішення, предмети декору тощо. Запропонувати назву закладу. Підготувати повідомлення.

Таблиця 5

№ варіанту	Стиль інтер'єру
1.	Ампір
2.	Класицизм
3.	Неокласицизм
4.	Барокко
5.	Рококо
6.	Готичний
7.	Модерн
8.	Мінімалізм
9.	Хай-тек
10.	Еко-стиль
11.	Японський
12.	Кантрі

Індивідуальні питання

1. Декоративно-художнє оздоблення приміщень для відвідувачів.
2. Фактори формування фірмового стилю підприємств ресторанного господарства.