

САМОСТІЙНА РОБОТА

Тема. Інтер'єр закладів ресторанного господарства

ПЛАН ВИВЧЕННЯ

1. Стили інтер'єрів закладів харчування.
2. Роль кольору в інтер'єрі закладів ресторанного господарства.
3. Види світла, роль світла в інтер'єрі закладів ресторанного господарства.

Завдання 1

Ознайомитися зі стилями, які використовуються при оформленні інтер'єрів торговельних залів закладів ресторанного господарства:

- історичні (ампір, класицизм, неокласицизм, барокко, рокко, готичний);
- модерн;
- мінімалізм;
- хай-тек;
- етнічні стилі (кантрі, японський, еко-стиль).

Рекомендовані джерела

1.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: Підручник для ВУЗів. Видання 2-ге перероб і доп. За заг. ред. проф. Н.А. П'ятницької. Київ: Кондор-Видавництво, 2012. 557 с.	29-35
2.	Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. /В. П. Самодай, А. І. Кравченко. Суми: Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. 424 https://kcollegeht.kr.ua/images/Electronni_pidruchniki/Orhanizatsiia_restoranoi_spravy.pdf	424
3.	Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства. Навчальний посібник. 2-ге вид. Київ: Ліра Київ, 2015. 338 с.	32-36
4.	Ресторанний сервіс та секрети гостинності: навчальний посібник. Машир М.П., Пасюк А.П. Київ: Кондор-Видавництво, 2014. 392 с.	71-79
5.	Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник Я.М. Сало. Львів:Афіша, 2013. 560 с.	21-34