

Змістовий модуль 2. Персонал як ключовий ресурс сервісу в закладах РГ

Тема 2.1. Професійна сервісна майстерність персоналу у закладах ресторанного господарства

САМОСТІЙНА РОБОТА до теми 2.1

Тема. *Режим праці і відпочинку здоров'я працівників. Види графіків виходу на роботу обслуговуючого персоналу.*

ПЛАН ВИВЧЕННЯ

1. Типи графіків виходу на роботу обслуговуючого персоналу.
2. Нормування праці штату обслуговуючого персоналу.
3. Режим праці і відпочинку здоров'я працівників.

Рекомендовані джерела

1.	Сало Я.М. Технологія ресторанної справи: навч.-практ. посібник. Львів: Афіша, 2013. 560.	528-534
2.	Мостова Л.М., Новікова О.В., Ракленко І.М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві: підручник. Харків: Світ Книг, 2018. 657.	252-259
3.	Шидловська, О. Б. Організація виробництва у ресторанному господарстві: конспект лекцій для студентів напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія» денної та заочної форм навчання / уклад. О. Б. Шидловська. Київ: НУХТ, 2013. 157 с. URL: http://library.nuft.edu.ua/ebook/file/43.41A.pdf .	

Контроль самостійного вивчення

Завдання № 1

Порівняйте графіки виходу на роботу:

- лінійний,
- стрічковий (ступінчастий),
- підсумкового обліку робочого часу,
- двобригадний,
- комбінований.

Вкажіть переваги та недоліки кожного з них. Зробіть висновки.

Завдання № 2

Складіть опис необхідного збалансованого графіку праці та відпочинку обслуговуючого персоналу. Зробіть висновки щодо впливу на якість обслуговування нерациональних графіків виходу на роботу.

Завдання № 3

Розробити перелік порад щодо покращення організації управління працівника торговельного залу.

Індивідуальні запитання

1. Опишіть особливості управління роботою торгового залу.
2. Охарактеризуйте посадові обов'язки адміністратора щодо роботи з персоналом торгового залу.
3. Перелічіть послідовність проведення робочого інструктажу в ресторані.
4. Обґрунтуйте нормування праці штату обслуговуючого персоналу.