

Тема: Забезпечення безпеки життєдіяльності на туристичних підприємствах

Питання для опрацювання:

1. Заклади громадського харчування
2. Організаційні фактори і комерційні ризики
3. Страхування в туризмі

Основні терміни та поняття: *ресторан, бар, танцювальний бар, кафе, виробничі приміщення, складські приміщення, асортимент продукції.*

Рекомендована література

1. Івах Р. М., Бедрій Я. І., Білінський Б. О., Козяр М. М. Основи охорони праці. Навчальний посібник. 4-те видання, перероблене і доповнене під редакцією Івах Р. М. – К.: Кондор, 2010. – 464 с.
2. Козинець В. М. Безпека життєдіяльності у сфері туризму: Навчальний посібник. — К.: Кондор. 2006. — 576 с.
3. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. - К.: Знання, 2008. - 661 с.

Теми рефератів:

1. Ресторанні послуги і ресторанне господарство України.
2. Ресторани національної кухні.
3. Ресторани швидкого харчування.

Завдання для виконання:

Чи правильне твердження?

- у ресторанах частка власної продукції складає 45—60%, у кафе 70—75%, а в їдальнях доходить до 90% (так)
- у нежитлових приміщеннях житлових будівель (окрім гуртожитків) допускається розміщувати заклади громадського харчування загальною площею до 700 м² з числом посадочних місць не більше 50 (так)

- у виробничих і складських приміщеннях повинні знаходитися сторонні особи (ні)
- у виробничих цехах допускається зберігати предмети, що б'ються, дзеркала, кімнатні рослини (ні)
- виробничі столи в кінці роботи необхідно ретельно мити із застосуванням миючих і дезинфікуючих засобів, промивати гарячою водою при температурі 40—50°C (так)

Запитання для самоперевірки:

1. Які існують вимоги до забезпечення життєдіяльності туриста в закладах громадського харчування?
2. Які існують санітарно-епідеміологічні вимоги до закладів громадського харчування?
3. Яких правил особистої гігієни зобов'язані дотримуватись працівники закладів громадського харчування?