

Любі друзі! Багато народів захоплюються героїзмом і мужністю українського народу. Після перемоги багато людей з різних країн хотітимуть краще піznати Україну. Тож, ми вже зараз повинні працювати для відбудови, щоб і надалі прославляти нашу неймовірну Батьківщину.

Знання - це наша сила!

Коли лунає сирена-направляйтесь в укриття! Бережіть себе!

Урок № 153

Дата: 11.05.2022

Тема: Поняття про підприємства ресторанного господарства

Мета: охарактеризувати основне поняття про підприємства ресторанного господарства; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

Успіх ресторанної справи визначається здатністю задовольняти і передбачати потреби і очікування гостей. Протягом віків ресторанне господарство пройшло складний шлях від місць для організації харчування подорожуючих до створення потужних мереж ресторанів.

Ресторанне господарство (РГ) – це вид економічної діяльності суб'єктів господарської діяльності щодо надання послуг для задоволення потреб споживачів у харчуванні з організацією дозвілля або без нього. Суб'єкти господарювання здійснюють діяльність у ресторанному господарстві через підприємства (заклади) ресторанного господарства.

Заклад ресторанного господарства (ЗРГ) – це організаційноструктурна одиниця у сфері ресторанного господарства, яка здійснює виробничо-торговельну діяльність: виробляє і (або) додатковляє, продає та організовує споживання продукції власного виробництва й закупних товарів, а також надає послуги з організації дозвілля споживачів.

Підприємство ресторанного господарства – це заклад (сукупність закладів), який є самостійним суб'єктом господарювання, має права юридичної особи і здійснює свою діяльність з метою одержання прибутку. За умов жорсткої конкуренції заклади ресторанного господарства змушені впроваджувати інновації, шукати свою неповторну особливість, забезпечувати собі постійних гостей різного роду заохоченнями та підвищувати рівень сервісу.

Сучасна індустрія ресторанного бізнесу постійно поширюється та видозмінюється під впливом різних факторів внутрішнього та зовнішнього середовища. В якості сфери підприємницької діяльності РГ виконує соціальні (задоволення потреб споживачів) та економічні функції (підприємницька одиниця сфери обслуговування).

Урок № 154

Дата: 11.05.2022

Тема: Поняття про підприємства ресторанного господарства

Мета: охарактеризувати основне поняття про підприємства ресторанного господарства; розвивати аналітичне мислення, професійні навички, пам'ять, мислення; виховувати інтерес до спеціальності.

Хід уроку:

Економічні функції сфери РГ розглядаються як єдиний комплексний механізм виробництва та обігу продукції, що забезпечує ресторанному бізнесу певні переваги в порівнянні з іншими галузями народного господарства. Перш за все, це перспективна галузь для інвестування капіталу, що гарантує достатньо швидку оберненість вкладених засобів.

Прибуток від інвестування складає близько 15...25 %, що зацікавлює нових 7 учасників цього ринку і стимулює його поширення. У теперішній час можна прослідкувати існування різноманітних концепцій організації ресторанного бізнесу на локальному ринку, що забезпечує з одного боку, підтримку одне одному, а з іншого – створює конкурентне середовище, яке сприяє підвищенню рівня якості, залученню більшої кількості споживачів і, як результат, збільшенню прибутку.

Конкуренція – невід'ємна складова ринкової економіки, оскільки у відвідувачів з'являється можливість вибору. Основне завдання кожного підприємства – підвищення якості продукції та послуг, що надаються.

Успішна діяльність закладу визначається якістю надаваних послуг, які повинні:

- ✓ чітко відповідати певним потребам;
- ✓ задовольняти вимоги споживача;
- ✓ відповідати прийнятим стандартам і технічним умовам;
- ✓ відповідати чинному законодавству та іншим вимогам суспільства;
- ✓ надаватися споживачу за конкурентоспроможними цінами;
- ✓ забезпечувати отримання прибутку.

Питання для самоперевірки:

1. Що таке ресторанне господарство?
2. У чому суть успішної діяльності підприємств?

Домашнє завдання: дати відповіді на питання для самоперевірки та законспектувати матеріал з теми.

Рекомендована література: підруч. за ред. Архіпова В.В. «Організація ресторанного господарства: Навчальний посібник» - К.: Центр учебової літератури, 2017; Віктор Архіпов, Валентина Русавська «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», Центр навчальної літератури, 2019.

Шановні учні! Нагадую, що на виконані вами завдання чекає моя електронна пошта:

kvasha.n.v@gmail.com або Вайбер чи Телеграм за номером: 093-74-98-200,
але не пізніше 20:00