

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 № 155

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:

За ситуації, коли пропозиції перевищують попит, необхідний маркетинговий підхід до організації роботи і конкурентоспроможність послуг харчування та обслуговування, а також забезпечення основних критеріїв конкурентоспроможності – безпеки, якості, асортименту, ціни, сервісних послуг. Важливо проводити маркетингові дослідження якості послуг. Об'єкт дослідження – споживачі, їх ставлення до послуг, вимоги до якості та асортименту продукції і послуг.

Розвиток ресторанного господарства:

- ✓ дає істотну економію суспільної праці завдяки більш раціональному використанню техніки, сировини, матеріалів;
- ✓ надає робітникам і службовцям протягом робочого дня гарячу їжу, що підвищує їх працездатність, зберігає здоров'я;
- ✓ дає можливість організації збалансованого раціонального харчування в дитячих і навчальних закладах.

Найбільшу частку в структурі мережі закладів ресторанного господарства займають кафе, закусочні, буфети (більше 53%), що обумовлено стійким попитом споживачів на продукцію і послуги цих підприємств.

Урок № 156

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:

Їдальні в основному обслуговують організовані контингенти споживачів. Значна кількість об'єктів ресторанного господарства функціонує в системі роздрібної торгівлі (майже четверта частина від загальної кількості). В умовах становлення ринкових відносин розвиток ринків як торгових підприємств, торговельних та торговельно-розважальних комплексів є перспективним. У зв'язку з цим необхідно приділяти належну увагу організації харчування як працівників, так і покупців, що користуються послугами цих підприємств.

Частка об'єктів ресторанного господарства у готелях та інших місцях для короткотермінового проживання на сучасному етапі має тенденцію до зростання.

Трансформація загальнодоступної мережі ресторанного господарства відбувається шляхом розвитку 2 основних напрямів: мережевого та немережевого.

За рівнем, якістю та специфікою надаваних послуг на українському ринку ресторанного господарства виділилися 3 основні мережеві системи:

- 1) елітних підприємств (закладів) ресторанного господарства (закладів «високої кухні»);
- 2) формату Quick&Casual;
- 3) підприємств (закладів) швидкого обслуговування (fast-food).

Питання для самоперевірки:

1. Які складові розвитку ресторанного господарства?
2. Які основні мережеві системи ресторанного господарства можна виокремити на українському ринку?

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